



Côtes-du-Rhône



Une bouteille à la mer | 2022

Depuis 2020 Xavier Vignon s'engage activement aux côtés de la Fondation de la Mer pour soutenir des projets de protection des écosystèmes marins. En 2022 la Fondation a fait appel à la créatrice de mode et styliste Ines de la Fressange pour le design des étiquettes.

Since 2020, Xavier Vignon has been actively involved with the Sea Foundation, supporting projects to protect marine ecosystem. In 2022, the Foundation asked the fashion designer and stylist Ines de la Fressange to create a new style of label.

CRÉATION

CÉPAGES

40% cinsault, 30% syrah, 20% grenache, 10% rolle

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur des coteaux et plateaux argilo-calcaires en Vaucluse et dans le nord du Gard, sur les contreforts du Rhône.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid avant pressurage pour les grenaches et cinsaults. 100% pressurage direct
Co-fermentation sur lies en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

Peu d'élevage.
Une mise en bouteille précoce à été privilégiée (janvier 2023) pour conserver les arômes du fruit et leur fraîcheur.

*"Vin frais, élégant
et solaire"*



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

Saumonée, limpide et brillante.

Notes de fleurs et de fruits rouges (framboise et fraise des bois), épices.

Ample, généreuse et fruitée. Finale longue et fraîche.

Garde : Jusqu'en 2024
Service : 14-16°C
Formats : 75 cl



Terroir

A selection of plots located on clay-limestone hillsides and plains in the Vaucluse and northern Gard regions, in the foothills of the Rhône.

Winemaking

For Grenache and Cinsault, cold skin maceration before a 100% direct pressing.
Co-fermentation on lees in vats until bottling.

Ageing

Very light ageing.
Early bottling (January 2023) is chosen to preserve fruit aromas and freshness.

Tasting notes

Clear and bright salmon color.

Hints of flowers and red fruits (raspberry, wild strawberry), spices.

Ample, generous and fruity. Long fresh finish.