



XAVIER  
VIGNON

# Vacqueyras

Rosé | 2023



While Vacqueyras is primarily renowned for its full-bodied and powerful red wines, the appellation also excels in the production of rosé. From a sunny and generous terroir, this Vacqueyras rosé is the perfect expression of an aging rosé!

## CREATION

### GRAPE VARIETY

60% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre.

### TERROIR

From the Grande Terrasse des garrigues. With a surface area of over 800 hectares, vines occupy almost the entire area. The soils are composed of limestone pebbles and gravel, and brown clay.

### VINIFICATION

Rosé from direct pressing: direct pressing of destemmed grapes just after harvest. Low-temperature indigenous fermentation in Wine Globe.

### AGING

Aged in Wine Globe (glass container of 220L) for 6 months.

## TASTING

-  Raspberry color.
-  Powerful aromas of crushed strawberries and red berries.
-  Fresh, fruity and tangy with aromas of the first strawberries of the year.

Cellaring potential: 2028+

Service: 8-10 °C



*This « Rosé de gastronomie » seduces with its fruity aromatic bouquet and its freshness.*



XAVIER  
VIGNON

# Vacqueyras



Rosé | 2023

Si Vacqueyras est d'abord renommée pour ses rouges charnus et puissants, l'appellation excelle également dans l'élaboration de vins rosés. Issu d'un terroir solaire et généreux, ce rosé de Vacqueyras est l'expression parfaite d'un rosé de garde !

## CRÉATION

### CÉPAGES

60% syrah, 30% grenache, 10% mourvèdre.

### TERROIR

Issu de la Grande Terrasse des garrigues. Avec une superficie de plus de 800 hectares, la vigne occupe presque la totalité de l'espace. Les sols y sont composés de galets et graviers calcaires et d'argiles brunes

### VINIFICATION

Rosé de pressurage direct : presse directe de grappes éraflées juste après la vendange. Longue fermentation indigène à basse température en Wine Globe.

### ÉLEVAGE

Élevage en Wine Globe (contenant en verre de 220 litres) pendant 6 mois

## DÉGUSTATION



Robe framboise.



Puissants arômes de fraise écrasée et petits fruits rouges.



Fraîche, fruitée et acidulée, arômes de premières fraises de l'année.

Potentiel de garde : 2028+

Service : 8-10 °C



*Ce rosé de gastronomie séduit par son bouquet aromatique porté sur le fruit et la fraîcheur.*