



Vacqueyras

2022



Situated in the South of the Rhone Valley, Vacqueyras' vineyard is protected by the Dentelles de Montmirail and benefits from a diversity of soils and terroirs giving to the wines finesse, harmony and balance. This cuvée is made from organic grapes.

CREATION

GRAPE VARIETY

70% grenache, 25% syrah, 5% mourvèdre.

TERROIR

The Syrah vines come from clay-limestone and clay alluvium terroirs. The old Grenache vines are planted on rolled pebbles terraces.

VINIFICATION

Vinification in concrete tanks for all 3 grape varieties to preserve the fruit aromas. Maceration for 4 weeks.

AGING

18 months in small concrete vats for Grenache and Mourvèdre.
6 months in concrete vats then 12 months in one-wine barrels for Syrahs.

TASTING



Deep red.



Aromas of blackberries and plums, violets with hints of peppery herbs.



Round, fruity and full-bodied. Ripe tannins. The fruit remains the backbone of this cuvée.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C



"An outstanding wine that will evolve for 8-10 years"

- Jeb Dunnuck -

JAMESSUCKLING.COM

92

JEB DUNNUCK

91

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Vacqueyras

2022



Situé dans le Haut-Vaucluse, le vignoble de Vacqueyras est protégé par les Dentelles de Montmirail et bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs conférant à ses vins finesse, harmonie et équilibre. L'agriculture biologique a été privilégiée pour l'élaboration de cette cuvée.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache, 25% syrah, 5% mourvèdre.

TERROIR

Les vignes de syrah sont situées sur des terroirs argilo-calcaire et d'alluvions d'argiles. Les vieilles vignes de grenache sont plantées sur des terrasses de galets roulés.

VINIFICATION

Vinification en cuve béton pour les 3 cépages afin de préserver les arômes du fruit. Macération pendant 4 semaines.

ÉLEVAGE

18 mois en petite cuve béton pour les grenaches et mourvèdres.
6 mois de cuve béton puis 12 mois en barriques d'un vin pour les syrahs.

"Un vin exceptionnel qui évoluera pendant 8 à 10 ans"

- Jeb Dunnuck -



DÉGUSTATION



Rouge profond.



Arômes de mûres et de prunes, de violette et d'herbes poivrées.



Ronde, fruitée et corsée. Tanins mûrs. Le fruit reste la colonne vertébrale.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

JAMES SUCKLING.COM

92

JEB DUNNUCK

91