

CÔTES DU RHÔNE

ASSEMBLAGE

40% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah, Marselan, Cinsault et Terret pour le reste de l'assemblage.

7% de vins de réserve dans l'assemblage permettent d'assouplir la structure tannique et d'apporter des arômes tertiaires.

TERROIR

Quasiment 100% des terroirs de la Vallée du Rhône Méridionale, 156 parcelles situées en Altitude sur des côteaues, sélectionnées pour leur concentration polyphénolique exceptionnelle.

VINIFICATION

Dates de récoltes optimisées par dégustation des baies quotidienne et analyse systématique des polyphénols afin d'obtenir une maturité maximale des tanins sans qu'ils soient herbacés.

La vinification est réalisée séparément par "couple" de cépages au maturité similaire. Les Syrahs, Mourvèdres et Carignans ont macéré à froid.

Elevage en fûts de chêne français de l'Allier pour une partie des vins (40%). Le reste en cuve béton.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 14°C

POTENTIEL DE GARDE A boire dès à présent

ACCORDS METS ET VINS

Filet de bœuf sauce moutarde - Épaule d'agneau à la tomate
Échine de porc aux légumes d'hiver - Confit de canard rôti
Terrine de canard forestière...

EVALUATION

90/100 PARKER



The 2015 Cotes du Rhone 100% packs a metaphorical ton of super ripe fruit into its effusive aromas. Black cherries are joined by more savory notes of dark chocolate, leather and spice on the palate, which is full-bodied yet supported by softly dusty tannins. There's just a trace of warmth on the silky-textured finish. Enjoy this lush beauty's ample charms over the next few years.



100%



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France
Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com