



# CÔTES DU RHÔNE

## ASSEMBLAGE

100% Syrah - uniquement des vieilles vignes (entre soixante et cent ans)

Rendement très limité (une bouteille par cep)

## TERROIR

Sélection de terroirs frais, 7 parcelles en altitude (de 175 à 400 mètres). Sélection basée sur la concentration en sels minéraux. Parmi les plus hautes concentrations en phosphore du Rhône Méridional.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles— détermination des dates de vendanges basée sur des analyses d'Indice Polyphénolique Totale, combinée à des dégustations quotidienne de baies.

Vendange éraflée à 85 % —15 % en rafle entière

Longue macération sans extraction mécanique

Fermentation et élevage en cuve tronconique.

Elevage hyperréducteur pendant 60 mois

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 15/16°C

## POTENTIEL DE GARDE

Pourra se boire dès à présent et pour les 5/7 ans à venir.

## ACCORDS METS ET VINS

Bœuf à la moutarde - Filet mignon de porc aux légumes d'hiver - filet de canard au poivre vert

## EVALUATION

### 92/100 PARKER



*Yes, the 2010 Cotes du Rhone Arcane XVII La Lune is the current release. It's 100% Syrah, selected from high-altitude vineyards in the Southern Rhône, but it comes across as almost northern in style, offering up hints of pepper, licorice and red currants. It has bright acids but also fine tannins and a surprising degree of elegance on the long, mouthwatering finish. One of the finest expressions of Syrah I can recall from the Southern Rhône, it should drink well for up to 10 years.*

### 92/100 DUNNUCK

#### JEB DUNNUCK

*Checking in as 100% Syrah sourced from cooler terroirs in the southern Rhône, the 2010 Côtes du Rhône Arcane la Lune offers pretty, perfumed notes of blue fruits, violets, iris flower, olives, and damp earth. Exotic, medium to full-bodied, with terrific purity and an elegant, silky style, it's still youthful and I suspect will keep for another decade. This is one seriously classy Syrah from the south!*

Rouge  
2010



## 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