



VIN DE FRANCE

ASSEMBLAGE

L'aboutissement d'un projet de longue date de Xavier Vignon : l'assemblage à la champenoise poussé à son paroxysme !

5 millésimes parmi les plus côtés de ces dernières années qui s'expriment autour de 10 terroirs du sud de la vallée du Rhône (incluant Châteauneuf du Pape, Rasteau, Ventoux, des parcelles d'altitude en Côtes du Rhône Village, etc).

Le tout autour de 15 variations de Grenache, principalement tardifs : nous déclinons ainsi les porte greffes (Rupestris du Lot, Fercal, Riparia Gloire de Montpellier, 41B), les clones (vieux clones) et les types de taille (gobelet principalement). 85% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Syrah, 5% Caladoc (pour apporter les épices et compléter la structure).

TERROIR

Cet assemblage est la vision la plus complexe et affinée du Grenache dans le sud de la vallée du Rhône.

Difficile de parler d'un seul terroir mais plutôt d'une mosaïque de terroirs au service du grenache.

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid de trois semaines pour favoriser la diffusion des composés aromatiques et des polyphénols et éviter l'extraction de tanins de pépins.

Macération traditionnelle en suivant.

Élevage : 1/3 en barrique de chêne français et autrichien, 1/3 cuve bois tronconique, 1/3 cuve béton.

SERVICE 15°C/17°C

POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans

ACCORDS METS ET VINS

Canard à l'orange - Tajine d'agneau aux abricots - Côte de bœuf à la braise - Courgette farcies au riz parfumé, pesto de coriandre - fromages affinés.

EVALUATION

JEB DUNNUCK

96/100 DUNNUCK

The NV Vin de France Arcane Le Fou is another unique wine from this incredible winemaker. This cuvée focuses on different clones of Grenache as well as just about every permitted variety out there (although it's 85% Grenache). It has a big, sweet nose of blueberries, black cherries, lavender, and peppery incense as well as a full-bodied, layered, powerful yet seamless style on the palate. With no hard edges, silky tannins, and a big finish, it's a singular wine (it's mostly from vines in Châteauneuf Du Pape) to enjoy over the coming 10-15 years.



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