

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 coteaux, sélectionnées pour leur concentration polyphénolique exceptionnelle.

VINIFICATION

Dates de récoltes optimisées par dégustation des baies quotidiennement 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 même stade de maturité. Les Syrah, Mourvèdre et Carignan ont macéré à froid.

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

POTENTIEL DE GARDE À déguster dès à présent pour profiter d'un fruit croquant, il se conservera 3 à 5 ans dans une bonne cave.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 14°C

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



A bit richer and more concentrated than the straight Cotes du Rhone, Vignon's 2016 Cotes du Rhone 100% is medium to full-bodied and dark in color, with silky tannins, purple fruit flavors and hints of dried spices and garrigue. It should drink well for the next 5-6 years.

91/100 DUNNUCK

JEB DUNNUCK

Brought up in tank, demi-muids, and some smaller barrels (only one-third in wood), the 2016 Côtes du Rhône Cuvée 100% is another fresh, lively wine from this estate. Black raspberries, thyme, lavender, and cured meat notes as well as lots of pepper all flow to a medium to full-bodied, fresh, elegant red that has good acidity, beautiful purity, and a great finish. Drink it over the coming 7-8 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