

CÔTES DU RHÔNE 2019



ASSEMBLAGE

50% Viognier, 30 % Grenache blanc, 20% Roussanne - issus de vieilles vignes uniquement (Les Grenaches ont plus de 50 ans).

TERROIR

La diversité des terroirs de cet assemblage lui permet d'allier fraîcheur et concentration (sols graveleux du Sud du Vaucluse et argilo calcaires).

VINIFICATION

La qualité exceptionnelle des raisins nous a permis de limiter les interventions œnologiques au strict minimum.

Eraflage total

Les cépages fermentent séparément en cuve béton émaillée

Elevage en cuve béton émaillée

Mise précoce (janvier 2020) pour préserver la fraîcheur et l'expression du fruit

POTENTIEL DE GARDE 2 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 12/13 °C

ACCORDS METS ET VINS

Saint-Jacques sauce au beurre - Daurade aux fenouil
fromage de chèvre frais.

91

James
Suckling

Aromas of honeysuckle, cooked apple, peach and lemon curd. It's medium-to full-bodied with gentle acidity. Smooth and creamy with some blanched almond on the finish. From organically grown grapes. Drink now.



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