

CÔTES DU RHÔNE 2018



ASSEMBLAGE

85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre. Les Grenaches ont plus de 80 ans, les Mourvèdres plus de 60 ans et les Syrahs 45 ans en moyenne.

TERROIR

76 parcelles sur différents terroirs : galets roulés, sable, marnes argilo-calcaires, principalement dans la partie Nord du Vaucluse et sur des parcelles d'altitude.

VINIFICATION

Détermination des dates de récolte par dégustation quotidienne des baies combinées à l'analyse des polyphénols.

Vendanges manuelles.

Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion douce des composés aromatiques.

Vieillesse court dans des cuves en béton pour favoriser la pureté des fruits et l'expression du raisin.

Co-fermentation des grappes pour plus de complexité aromatique.

Elevage 100% en cuve béton .

POTENTIEL DE GARDE 3 à 7 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 14/15 °C

ACCORDS METS ET VINS

Pièce de bœuf grillé - Travers de porc subtilement épicés
Couscous aux légumes - Aubergines au citron confit.

91

James Suckling

A bright nose with violets and blueberries, leading to a palate with very fresh and juicy dark-cherry and cassis flavors and fine, succulent and even-paced tannins. Drink now.

88-90

Jeb Dunnuck

*2017 : 89-91 pts
2016 : 90 pts*

Deep ruby/purple-colored, the 2018 Côtes Du Rhône offers a more seductive, elegant, seamless style as well as impressive blackberry fruits and pepper garrigue aromas and flavors. It's elegant and medium-bodied, has a beautiful texture, and is going to drink nicely right out of the gate.



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