

# CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES 2017



## ASSEMBLAGE

70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah. Les vignes de Grenache sont âgées de 100 ans, 60 ans pour les Mourvèdre et en moyenne 45 ans pour les Syrah.

## TERROIR

Au cours de l'année 2017, Xavier a procédé à une analyse des sels minéraux sur plus de 400 parcelles de la Vallée du Rhône Méridionale, incluant les plus célèbres crus, les Villages ainsi que des parcelles Côtes du Rhône situées sur des terroirs remarquables, classées parmi les 20 meilleures parcelles en terme de richesse minérale. 12 parcelles ont été sélectionnées. Elles sont situées principalement sur le Nord Vaucluse en appellation Côtes du Rhône et Villages dans des terroirs d'exception.

## VINIFICATION

Détermination des dates de vendanges par des dégustations quotidiennes des baies et des analyses des polyphénols.

Vendanges manuelles.

Fermentation à température modérée pour favoriser une extraction lente des composants aromatiques. Co-fermentation des cépages pour plus de complexité aromatique. 4 semaines de macération.

Elevage: 80 % en cuve béton pour favoriser l'expression du cépage et garder la pureté du fruit. 20% en fût de chêne pendant 12 mois.

**POTENTIEL DE GARDE** 3 à 5 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE** 15 °C

## ACCORDS METS ET VINS

Côtelettes d'agneau grillées, bœuf braisé, émincé de porc aux épices.

**89-91**  
**Parker**

2016 : 90 pts

2015 : 90 pts

*A bit cedary and dry, the 2017 Cotes du Rhone Vieilles Vignes is showing a bit too much wood at the moment, but I expect this full-bodied, blackberry-laced beauty to come around by 2020.*



**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