

... UNE BOUTEILLE A LA MER 2017 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



ASSEMBLAGE

50% Grenache, 20% Mourvèdre et 20% Syrah et 10% Cinsault.
Les Grenache sont centenaires, les Mourvèdre ont plus de 80 ans et les Syrah 45 ans en moyenne.

TERROIR

Une recherche de vignes en altitude et en vendanges tardives sur les cailloutis et marnes des hautes collines.

VINIFICATION

Très longue macération à froid avec pigeage intense afin d'extraire au maximum les arômes et la matière avant apparition d'alcool. Arrêt des extractions dès le début de la fermentation.

Un mélange spécifique allant plus loin que le vin biologique puisqu'il y a un soin attentif de l'utilisation de l'eau (moins d'une bouteille d'eau par bouteille de vin).

POTENTIEL DE GARDE 5 à 8 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 14/15°C

ACCORDS METS ET VINS

Croustade aux champignons - Tournedos aux poires - Cèpes farcis aux châtaignes - Gigot d'agneau et grisets du Ventoux

**89-91
Parker**

The 2017 Cotes du Rhone Villages Bio is a silky, seductive blend of 50% Grenache, 20% each Mourvèdre and Syrah, and 10% Cinsault. Medium to full-bodied, it's plump and soft, yet balanced, without excessive weight or tannins. Cracked pepper, ripe cherry and black licorice notes all come together seamlessly on the palate and linger on the long finish.



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