

# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2017



## ASSEMBLAGE

50% Grenache, 20 % Mourvèdre, 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 afin d'extraire au maximum les arômes et la matière avant apparition d'alcool. Arrêt des extractions dès le début de la fermentation.

**POTENTIEL DE GARDE** 5 à 8 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE** 14/15 °C

## ACCORDS METS ET VINS

Pièce de Bœuf grillée - Colombo d'Agneau  
Travers de Porc subtilement épicés

**89-91**  
Parker

2016 : 90-93 pts

*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