

ARCANE LA TEMPERANCE CAIRANNE



ASSEMBLAGE

90% vieux Grenache et 10% de Syrah.

Assemblage de millésimes : 2015 - 2016 - 2017 et 2018

(1/4 chacun)

TERROIR

La sélection a été faite à partir des terroirs des garrigues de la partie sud de l'appellation combinés à ceux de la zone Nord, des coteaux du miocène (Montagne du Ventabren).

VINIFICATION

Cette cuvée a pour colonne vertébrale la pureté. Le but est de préserver le fruit tout au long de la vie du vin, sans l'influencer par du vieillissement en méthodes traditionnelles (bois, béton, etc) .

La vinification et l'élevage se font en partie en Wine Globes, de petits contenants en verre de 200 litres.

Cette cuvée fait partie du projet plus général de Xavier Vignon de conservation de la pureté du vin à travers des méthodes de vinification et d'élevage inédites.

POTENTIEL DE GARDE 15 à 20 ans

SERVICE 15 /17° C

ACCORDS METS ET VINS

Poivrons marinés - Tomates farcies au fromage de chèvre
Bœuf Stroganoff - Veau au romarin - Tarte aux champignons - Saint Félicien



Black cherries and plums appear alongside hints of cedar and leather on the nose of the NV Cairanne Arcane La Temperance. It's full-bodied (labeled at 15% alcohol), yet not overly heavy, with silky tannins, peppery notes and even some brighter, raspberry-like nuances on the lingering finish. Given its structure and concentration, it should drink well for at least 4-5 years.



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