

LE PETIT XAVIER NV **VIN DE FRANCE**



ASSEMBLAGE

Le meilleur du sud de la France

50% Grenache, 50% Syrah.

TERROIR

Cépages cultivés sur des sols argileux et calcaires.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Au cours de la vinification, peu de manipulations sont effectuées afin de préserver la qualité des raisins.

Fermentation en cuve inox. Elevage en cuve pour préserver le fruit.

TEMPERATURE DE SERVICE 13/14°C

POTENTIEL DE GARDE

A déguster dans les 2 /3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster entre amis, autour d'un plateau de charcuterie ou d'une farandole de pizzas.

DEGUSTATION

Au nez, le Petit Xavier libère des notes fleuries et poivrées ainsi que des arômes de fruits rouges frais. En bouche, il combine fraîcheur et gourmandise en gardant une belle minéralité.... Un vin de plaisir avant tout...



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