

VENTOUX 2017



ASSEMBLAGE

50% Grenache, 30% Syrah et 20% Mourvèdre.

Grenache et Mourvèdre presque centenaires.

TERROIR

76 parcelles sur les contreforts du Ventoux et sur des terrasses dans les Dentelles de Montmirail. La plupart sur une altitude entre 250 et 400 mètres.

VINIFICATION

2017 est un magnifique millésime. Des conditions climatiques parfaites et de belles maturités.

Co-fermentation des cépages pour plus de complexité.

95% de l'élevage se fait en cuve béton et 5% (uniquement des Syrah vieilles vignes) en fût de chêne français d'un vin.

POTENTIEL DE GARDE

Agréable dès maintenant il pourra se garder encore 4 à 5 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE 15 °C

ACCORDS METS ET VINS

Côtelettes de Porc épicées - Brochettes de poulet sauce satay - Paëlla.

90

Jeb
Dunnuck

Coming from a handful of sites in the Ventoux (mostly higher elevation, cooler vineyards), the 2017 Ventoux offers notes of ripe red fruits, garrigue, white pepper, and cedar. Elegant and medium-bodied, it has fine tannins, beautiful purity, and an pure, layered style.

90

James
Suckling

2016 : 91 pts

Aromas of cassis and blueberries here with a spiced blueberry-pastry note, too. The palate has a juicy feel with crunchy, spiced blue fruit and a smooth transition to the gently chewy finish. Drink over the next five years.

87-90

Parker

Vignon has fashioned a rich, concentrated 2017 Ventoux from a blend of 50% Syrah, 30% Grenache and 20% Mourvèdre. The Grenache is aging in tank, the other varieties in barrel. It's medium to full-bodied, with raspberry fruit accented by hints of cocoa and allspice and supple tannins that end in a silky 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