

CÔTES DU RHÔNE 2021



ASSEMBLAGE

60% Viognier, 20 % Grenache blanc, 20% Roussanne - issus de vieilles vignes uniquement (Les Grenaches ont plus de 50 ans).

TERROIR

La diversité des terroirs de cet assemblage lui permet d'allier fraîcheur et concentration (sols graveleux du Sud du Vaucluse et argilo calcaires).

VINIFICATION

La qualité exceptionnelle des raisins nous a permis de limiter les interventions œnologiques au strict minimum.

Eraflage total

Les cépages fermentent séparément en cuve béton émaillée

Elevage en cuve béton émaillée

POTENTIEL DE GARDE 2 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 12/13 °C

ACCORDS METS ET VINS

Flan du Lubéron aux aubergines - Cassolette de truite fumée aux coquilles Saint Jacques, crevettes et asperges fromage de chèvre frais.



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