

... UNE BOUTEILLE À LA MER 2021 CÔTES DU RHÔNE



Xavier Vignon et la Fondation de la Mer prolongent leur partenariat.

Depuis 2 ans Xavier Vignon s'engage activement aux côtés de la Fondation de la mer dont l'action vise à protéger les écosystèmes marins.

12 000 € ont déjà été collectés au profit de la Fondation De La Mer dans le cadre d'une cuvée élaborée par Xavier Vignon et dont l'étiquette avait été dessinée par le peintre Nicolas Vial.

En 2022, la Fondation fait appel à la créatrice de mode et styliste Ines de la Fressange pour le design des étiquettes de deux cuvées.

Pour chaque bouteille vendue, 1 € sera reversé à la Fondation de la mer.



ASSEMBLAGE

40% Mourvèdre, 40% Cinsault, 10% Syrah, 10% Grenache

TERROIR

Coteaux & plateaux argilo-graveleux situés en Vaucluse et dans le nord du Gard sur les contreforts du Rhône.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ce rosé est issu d'un assemblage co-fermenté 100 % pressurage direct. La mise en bouteille précoce (Janvier 2022) est cruciale pour préserver les arômes ainsi que la fraîcheur du fruit.

POTENTIEL DE GARDE 1 à 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 10°C

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin sera le compagnon idéal des repas d'étés, il fera merveille en compagnie de viandes et de poissons grillés. Sa richesse en fera également un bon partenaire de plats épicés.

DEGUSTATION

Robe saumonée, limpide et brillante. Nez fruité et épicé (fraise des bois, thym).

Bouche équilibrée et fruitée, finale fraîche et longue.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / Contact@xaviervignon.com