

ARCANE LA TEMPÉRANCE CAIRANNE



ASSEMBLAGE

90% vieux Grenaches de minimum 50 ans et 10% Syrah d'entre 30 et 40 ans.

Assemblage de millésimes : 2015 - 2016 - 2017 et 2018

(25% 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 ET ÉLEVAGE

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 (en particulier le bois et le béton). C'est donc l'élevage en cuve inox qui est privilégié pour le 2015, 2016 et 2017

2015, millésime structuré aux tanins fermes: élevage long de 60 mois;

2016, millésime salin et équilibré: élevage de 48 mois;

2017, millésime de grande concentration, élevage de 36 mois;

2018, millésime plus fragile, pour lequel nous avons choisi un élevage de 24 mois en Wine Globe.

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 (Wine Globes, Vinarium).

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

92

Parker

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.

93

James Suckling

Although this is a self-confidently rich and fleshy Cairanne, it also has a very well-crafted structure, the gentle tannins keeping the 15% alcohol on track. I love the dark, earthy finish that pulls you back to the glass for more. Drink or hold.



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