

LE PETIT XAVIER 2020 VIN DE FRANCE



ASSEMBLAGE

Le meilleur du Sud de la France - 50% Sauvignon, 20% Picpoul, 20% Grenache blanc, 10% Semillon.

TERROIR

Cépages cultivés sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Pressurage pneumatique direct.

Fermentation et élevage de quelques mois en cuve inox.

TEMPERATURE DE SERVICE 11 °C

POTENTIEL DE GARDE 2 ans

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif - Feuilletés à la brandade de Morue fromages de chèvre frais.

DEGUSTATION

Au nez, le Petit Xavier blanc libère d'abord des senteurs citronnées et de fruits exotiques puis viennent les notes florales de glycine. En bouche, il combine fraîcheur et gourmandise tout en conservant 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