

RASTEAU 2016



ASSEMBLAGE

70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah.

TERROIR

17 parcelles réparties sur Rasteau : 40% à 300 mètres d'altitude sur marnes et conglomérats, 20% sur les pentes argiles, sables et cailloux, puis 40% terrasses anciennes à cailloutis.

VINIFICATION

Fermentation à température modérée avec une macération pré-fermentaire pour favoriser une extraction douce des tanins et des arômes.

Eraflage de l'intégralité de la vendange.

Co-fermentation des différents cépages pour plus de complexité aromatique.

Elevage :

25% fût neuf / 25% demi muids / 50% cuve béton

POTENTIEL DE GARDE 7 à 8 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 15/16°C

ACCORDS METS ET VINS

Poulet massalé - Gigot d'agneau au romarin
Parmentier de confit de canard.

90

Parker

2015 : 89-91+ pts

« Nicely done all around, Xavier Vignon's 2016 Rasteau is full-bodied and slightly warm, but it does deliver complex notes of ground spices, ripe plums and supple tannins. Drink it over the next 5 years. »

92

Jeb
Dunnuck

The 2016 Rasteau (75% Grenache and the balance Syrah and Mourvèdre) is a big, ripe, opulent effort that's packed with full-bodied notes of blackberries, crushed rock, new leather and lots of minerality. It has sweet tannin, and while already impossible to resist, it will keep for 7-8 years.



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