

CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES 2019



ASSEMBLAGE

70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah. Les vignes de Grenache sont âgées de 100 ans, 60 ans pour les Mourvèdre et en moyenne 45 ans pour les Syrah.

TERROIR

La diversité des terroirs utilisés dans cet assemblage permet d'allier concentration et équilibre dans ce vin :

-Des parcelles argilo-calcaires en coteaux où les vieilles Grenaches expriment un caractère torréfié, elles combinent une excellente maturité tout en conservant des bons niveaux d'acidité. Cela permet l'obtention de notes empyreumatiques sans boisé dans ce vin.

-Des argiles rouges caillouteuses que l'on appelle aussi des garrigues, ces gros cailloux rouges restituent la chaleur en fin de journée et apportent au vin puissance et structure.

-Des argiles sableuses, sols légers et frais qui permettent à l'ensemble de conserver une certaine fraîcheur et une belle vivacité.

VINIFICATION

Détermination des dates de vendanges par des dégustations quotidiennes des baies et des analyses des polyphénols.

Vendanges manuelles.

Fermentation à température modérée pour favoriser une extraction lente des composants aromatiques. Co-fermentation des cépages pour plus de complexité aromatique. 4 semaines de macération.

Elevage: 90 % en cuve béton pour favoriser l'expression du cépage et garder la pureté du fruit. 10% en fût de chêne pendant 12 mois.

POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 15 °C

ACCORDS METS ET VINS

Côtelettes d'agneau grillées - bœuf braisé émincé de porc aux épices.

90

James Suckling

The deep black-cherry and ripe-blackberry fruit, plus the full, soft body push this to the edge of sweetness on the palate. However, the gentle dry tannins at the velvety finish just keep it on track. A style that now seems a bit dated, but plenty of wine drinkers love this. Drink now.



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