



Vacqueyras



Natural wine | 2023

Using organic farming methods, this Vacqueyras is a natural wine crafted with no frills and fancies, no makeup allowing the vine and the fruit to express themselves. This approach is in line with our desire to preserve the purity of the fruit as much as possible.

CREATION

GRAPE VARIETY

50% grenache, 40% syrah, 10% vignerons de collection including terret noir, mourvèdre, cinsault

TERROIR

Some of the selected plots are located in « La Ponche » locality at an altitude of 130 meters, at the foot of the Dentelles de Montmirail Massif. The soil there is composed of clay and loam.

The other part of the selected plots is situated on the large terrace of the garrigues. The soil there is composed of limestone pebbles and gravels.

VINIFICATION

Hand harvesting, destemming. Only the grenache grapes were crushed. Cold maceration followed by pressure exertion until partial fermentation arrest.

AGING

Aging under pressure exertion for three months, followed by the end of alcoholic fermentation during spring.

Bottled in April 2024, immediately after malolactic fermentation.

“A concentrated, fruity and juicy natural red wine.”

TASTING

 Ruby with purplish highlights.

 Fresh and fruity nose with powerful Morello cherry aromas.

 Crisp and fresh with subtle black cherry aromas.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C





Vacqueyras

Vin nature | 2023



Issu d'une conduite en agriculture biologique, ce Vacqueyras nature est un vin sans artifice ni maquillage qui laisse s'exprimer la vigne et le fruit. Cette démarche s'inscrit dans notre volonté de préserver la pureté du fruit au maximum.

CRÉATION

CÉPAGES

50% grenache, 40% syrah, 10% vignes de collection dont terret noir, mourvèdre, cinsault

TERROIR

Une partie des parcelles sélectionnées est située sur le lieu-dit « La Ponche » à 130m d'altitude, au pied du Massif des Dentelles de Montmirail. Le sol y est composé d'argile et de limons.

L'autre partie est située sur la Grande Terrasse des garrigues. Le sol y est composé de galets et graviers calcaires.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, éraflage, seuls les grenaches ont été foulés.

Macération à froid et mise sous pression jusqu'à arrêt partiel de la fermentation.

ÉLEVAGE

Élevage du vin sous pression pendant trois mois, puis fin de fermentation alcoolique au printemps.

Mis en bouteille en avril 2024, juste après la fermentation malolactique.

DÉGUSTATION



Rubis aux reflets violacés.



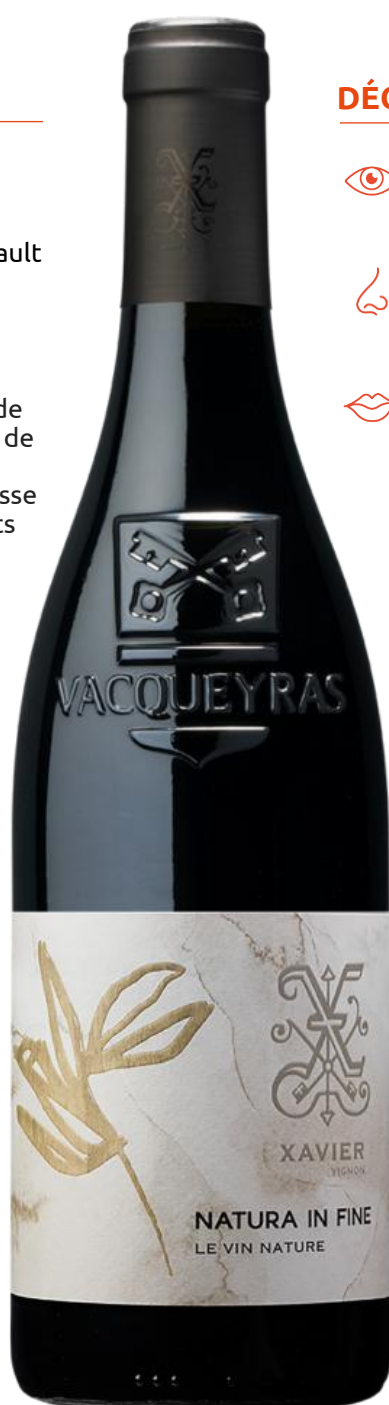
Nez frais et fruité, arômes puissants de griotte.



Croquante et fraîche, subtils arômes de cerises noires.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C



"Un vin rouge nature concentré, fruité et juteux."

contact@xaviervignonn.com
www.xaviervignonn.com