



SM 1st Edition

Côtes-du-Rhône | Non millésimé (NV)

Quand Septentrional rencontre Méridional, on obtient la cuvée SM ! Une alliance singulière et captivante de plusieurs millésimes mariant l'élégance de la syrah et la générosité du grenache.

When Septentrional meets Meridional, you get Cuvée SM! A unique and captivating blend of two vintages, combining the elegance of Syrah and the generosity of Grenache.

CRÉATION

CÉPAGES

50% syrah, 50% grenache.

TERROIR

Les syrahs proviennent de 12 parcelles situées sur des sols sableux, de granit et de loess. Les grenaches sont issus des terroirs de sables, de graviers et de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur table et éraflage total.

ÉLEVAGE

Élevage des syrahs en fût d'un vin pendant 14 mois.

Élevage des grenaches en cuve béton pour préserver la finesse du fruit.

Wine Advocate

94

JEB DUNNUCK

92

"Magnifique à tous points de vue"

- Wine Advocate -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets carmins.



Arômes de fruits noirs, de prunes, de réglisse et de violette.



Souple et concentrée, voluptueuse et élégante, tanins frais et finale longue.

Garde : Jusqu'en 2023

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl / 150 cl



Terroir

Syrahs come from 12 parcels located on sandy, granite and loess soils. Grenaches come from terroirs of sand, gravel and rolled pebbles.

Winemaking

Hand harvest.

Table sorted and complete destemming.

Ageing

Syrah are aged in one-wine barrels for 14 months. Grenache are aged in concrete vats to preserve the purity of the fruit.

Tasting notes



Deep red with carmine highlights.



Aromas of blackfruit, plums, liquorice and violets.



Smooth and concentrated, voluptuous and elegant, fresh tannins and a long finish.