



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *La Force*

Ventoux | 2023

Each Arcane label is inspired by the Sforza-Visconti family's Marseille tarot deck, created in 1451. Each wine in the Arcane serie expresses a particular vintage, grape variety or terroir. They are available only once and then disappear to make way for new Arcanes from different blend and terroir.

Born from our new parcels in AOP Ventoux, this unique blend is the result of a patiently cultivated project: combining our own parcels into a single cuvée.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% syrah, 30% grenache, 5% viognier,
5% clairette

TERROIR

High-altitude vineyards located in Le Barroux, Bédoin, and around Sainte-Colombe, the highest village in the Ventoux region. The soils are primarily composed of Triassic formations and limestone scree

VINIFICATION

Late harvest (end of September 2023).
Maceration and fermentation partly in Wine Globe.
Long fermentation of black grape varieties in concrete tanks under residual pressure.
At the racking stage in December, the black and white grape varieties were blended, incorporating reserve wine (10% Syrah).

AGING

Aged in freed concrete vats for 9 months.
Bottled in September 2024.

*"A wine with a powerful,
rich, and broad finish"*

- Jancis Robinson -

TASTING



Garnet with purple highlights.



Aromas of red fruits and hint of garrigue.



Floral and fruity notes, silky tannins with a spicy finish featuring hints of saffron.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *La Force*

Ventoux | 2023

Inspirée du jeu de cartes de tarot Marseillais de la famille Sforza-Visconti, chaque cuvée de la série Arcane est l'expression d'un millésime, d'un cépage ou d'un terroir. Ces cuvées ne sont disponibles qu'une seule fois, puis disparaissent pour laisser place à de nouvelles arcanes.

Né de nos nouvelles parcelles en AOP Ventoux, cet assemblage unique est l'aboutissement d'un projet patiemment cultivé : assembler nos propres parcelles en une seule cuvée.

CRÉATION

CÉPAGES

60% syrah, 30% grenache, 5% viognier,
5% clairette

TERROIR

Vignes d'altitude situées au Barroux, à Bédoin et autour de Sainte-Colombe, le plus haut village du Ventoux. Les sols sont principalement composés de trias et d'éboulis calcaire.

VINIFICATION

Vendanges tardives (fin septembre 2023).
Macération et fermentation en partie en Wine Globe.
Longue fermentation des cépages noirs en cuve béton sous pression résiduelle.
À l'écoulage, en décembre, les cépages noirs et blancs ont été assemblés en incorporant du vin de réserve (syrah à hauteur de 10%).

ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton affranchi pendant 9 mois.
Mis en bouteille en septembre 2024.

"Une fin puissante, riche et ample"

- Jancis Robinson -

DÉGUSTATION



Grenat aux reflets pourpres.



Arômes de fruits rouges et pointe de garrigue.



Notes florales et fruitées, tanins soyeux finale épicée aux notes de safran.

Potentiel de garde : 2030 +

Service : 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com