



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Diable*

White Vin de France | 2024

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.

Le Diable, the emblematic cuvée of our Arcane collection, returns in a new white version. Crafted primarily from black grape varieties, it reveals its uniqueness through an aromatic profile that elegantly blends floral notes with hints of exotic fruits.

CREATION

GRAPE VARIETY

Predominantly Mourvèdre (90%), followed by Cinsault (5%) and Carignan (5%).

TERROIR

Selection of several plots from the Ventoux area and the coolest terroirs of the Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Long fermentation in demi-muids (6 months), then in Wine Globes.

AGING

Aging in concrete vats, stainless steel tanks, and demi-muids for the majority of the blend.

“The blend of predominantly black grape varieties gives this white wine a harmonious balance, combining finesse and depth.”

TASTING

 Brilliant pale yellow color with silver highlights.

 Delicate and expressive nose with aromas of white flowers and hints of exotic fruits.

 Lively and elegant attack, supported by beautiful tension and a subtly spiced, saline finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 10-12 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Diable*

Vin de France Blanc | 2024

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.

Le Diable, cuvée emblématique de notre collection Arcane, revient dans une nouvelle version en blanc. Élaborée à partir de cépages majoritairement noirs, elle révèle toute sa singularité à travers un profil aromatique mêlant élégamment des notes florales à des touches de fruits exotiques.

CRÉATION

CÉPAGES

Majorité de mourvèdre (90%), puis cinsault (5%) et carignan (5%).

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles sur les contreforts du Mont Ventoux et les terroirs les plus frais des Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Longue fermentation en demi-muids (6 mois), puis en Wine Globe.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton, cuve inox et demi-muids pour la majorité de l'assemblage.

“L'assemblage de cépages majoritairement noirs confère à ce vin blanc un équilibre harmonieux, alliant finesse et profondeur.”

DÉGUSTATION



Jaune pâle éclatant aux reflets argentés.



Fin et expressif, arômes de fleurs blanches et notes de fruits exotiques.



Attaque vive et élégante, portée par une belle tension et une finale saline subtilement épicée.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 10-12°C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com