



LOW

Vin de France | Light red | Multi-vintages

This light red Vin de France is an original and expressive cuvée, crafted from an unconventional blend of Grenache, Cinsault, Viognier, and Muscat petits grains, offering freshness, suppleness, and beautiful aromatic complexity.

CREATION

GRAPE VARIETY

Grenache, Cinsault, Viognier, Muscat petits grains.

TERROIR

A selection of several high-altitude parcels, mainly located around the Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Cold maceration for several days allows gentle extraction of aromas and color, followed by liquid-phase fermentation to preserve freshness and fruit.

AGING

Short ageing period with several months of maturation in concrete tanks.

“A light and refreshing wine with floral notes, carried by fine tannins.”



TASTING

 Bright, pale ruby-red color.

 Expressive nose combining floral notes with aromas of red berries and delicate spices.

 Light and juicy on the palate, supported by fine tannins and lively acidity. The finish is fruity and refreshing.

Cellaring potential: 2027

Service: 12-16 °C depending on the season

Alcohol content: 11° Alc. / Vol.

ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

Silver medal

Concours Best Value
Vins de France 2026 Selection

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



LOW

Vin de France | Rouge léger | Multi-millésimes

Ce Vin de France rouge léger est une cuvée originale et expressive, élaborée à partir d'un assemblage atypique mêlant grenache, cinsault, viognier, et muscat petits grains, qui lui confère fraîcheur, souplesse et une belle complexité aromatique.

CRÉATION

CÉPAGES

Grenache, cinsault, viognier, muscat petits grains.

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles d'altitude situées principalement autour des Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Macération à froid de plusieurs jours pour extraire en douceur les arômes et la couleur, puis fermentation en phase liquide afin de préserver la fraîcheur et le fruit.

ÉLEVAGE

Vieillessement court et élevage en cuve béton pendant quelques mois.

“Un vin léger et désaltérant aux notes florales, portées par des tanins fins.”



DÉGUSTATION



Rouge rubis claire et brillante.



Nez expressif mêlant des notes florales et des arômes de petits fruits rouges et de fines épices.



Légère et gourmande, portée par des tanins fins et une belle vivacité. Finale fruitée et désaltérante.

Potentiel de garde : 2027

Service : 12-16 °C selon la saison

Degré d'alcool : 11° Alc. / Vol.

ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

Médaille Argent
Concours Best Value
Vins de France Sélection 2026