



Saint-Joseph

2023

From the steep hillsides of the northern Rhône Valley, this Saint-Joseph embodies the elegance and finesse of the appellation's finest wines, combining freshness, aromatic complexity, and the distinctive character of its granitic terroir.

CREATION

GRAPE VARIETY

100% syrah.

TERROIR

The vineyards are mostly composed of granitic soils on steep slopes, bringing minerality and elegance.

VINIFICATION

Hand-harvested. Maceration and fermentation in open vats for 18 days, with two punch-downs per day.

AGING

Aged for 15 months in barrels, 15% of which are new oak.

TASTING



Deep garnet color with violet highlights.



Intense aromas of red fruits, with spicy, floral, and lightly oaked notes.



Long and powerful on the palate, with tight yet silky tannins. Lovely freshness and a persistent finish with ripe fruit notes.

Cellaring potential: 2035+

Service: 14-16 °C



“A refined and harmonious wine that combines controlled power, freshness, and aromatic finesse.”

contact@xaviervignonn.com
www.xaviervignonn.com



Saint-Joseph

2023

Issu des coteaux escarpés de la vallée du Rhône septentrionale, ce Saint-Joseph incarne l'élégance et la finesse des grands vins de l'appellation, alliant fraîcheur, complexité aromatique et typicité du terroir granitique.

CRÉATION

CÉPAGES

100% syrah.

TERROIR

Terroirs composés majoritairement de sols granitiques en pentes abruptes, apportant minéralité et élégance.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Macération et fermentation en cuve ouverte pendant 18 jours, avec 2 pigeages journaliers.

ÉLEVAGE

Elevage de 15 mois en fûts, dont 15% de bois neuf.

DÉGUSTATION



Robe grenat d'une belle intensité, aux reflets violines.



Arômes intenses de fruits rouges, notes épicées, florales et légèrement boisées.



Longueur et puissance avec des tanins serrés et soyeux. Belle fraîcheur et finale persistante, sur des notes de fruits mûrs.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 14-16 °C



*“Un vin racé et harmonieux
qui allie puissance
maîtrisée, fraîcheur et
finesse aromatique.”*

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com