



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *L'Impératrice*

Gigondas | Non vintage

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.

L'Impératrice follows in the footsteps of Arcane L'Hermite, the remarkable Gigondas crafted in the 2016 vintage. Through a multi-vintage blend combining both warm, solar years and cooler ones, L'Impératrice once again elevates the Gigondas terroir.

CREATION

GRAPE VARIETY

75% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Syrah, 5% Muscardin, 5% Picpoul noir.

TERROIR

25 selected plots with excellent exposure, on different parcels with excellent exposure across the Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Grenache, Mourvèdre and Syrah undergo co-fermentation in concrete tanks. Muscardin and Picpoul noir are vinified in un-toasted 225-L barrels.

AGING

Two-thirds of the blend is matured in wooden tronconic vats for 24 months. The remaining third ages in Vinarium® for 24 months.

TASTING



Deep garnet colour with intense highlights.



Aromas of blackberries and garrigue.



Elegant, flowing palate with fine, silky tannins. Subtle notes of peat and graphite.

Cellaring potential: 2035+

Service: 14-16 °C



"An elegant, sun-kissed wine of great finesse, offering impressive length."



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *L'Impératrice*

Gigondas | Non millésimé

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.

L'Impératrice s'inscrit dans la continuité de l'Arcane Hermite, formidable Gigondas produit en millésime 2016. Au travers d'un assemblage multi-millésimes conjuguant années solaires et années plus fraîches, L'Impératrice sublime à nouveau le terroir de Gigondas.

CRÉATION

CÉPAGES

75% grenache, 10% mourvèdre, 5% syrah, 5% muscardin, 5% picpoul noir.

TERROIR

25 parcelles différentes jouissant d'une excellente exposition, sur les terroirs des Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION

Grenaches, mourvèdres et syrahs font l'objet d'une co-fermentation dans des cuves en béton. Muscardins et picpouls noirs sont vinifiés en fûts non chauffés de 225 litres.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve tronconique bois pour une partie de l'assemblage (2/3) pendant 24 mois. Le reste en Vinarium® pendant 24 mois également.

"Un vin élégant et solaire tout en finesse, doté d'une belle longueur."

DÉGUSTATION

-  Grenat sombre aux reflets intenses.
-  Arômes de mûres et notes de garrigues.
-  Élégante et fluide, aux tannins fins et soyeux. Subtils parfums de tourbe et de graphite.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com