



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Soleil*

White Côtes du Rhône | 2025

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 Soleil, the emblematic vintage of our Arcane collection, returns in a new white version. An expression of the Rhône Valley, with an accessible and indulgent style, it is supported by a balanced vintage offering both freshness and aromatic complexity.

CREATION

GRAPE VARIETY

70% Grenache blanc, 20% Marsanne,
10% Clairette.

TERROIR

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

VINIFICATION

Skin maceration for a part of the blend.
Fermentation at controlled temperature to preserve aromatic finesse and freshness.

AGING

Aging on fine lees for 4 months.
Addition of reserve wine (about 3%).

TASTING



Pale yellow with bright and luminous reflections.



Expressive nose with aromas of white flowers, white-fleshed fruits, and citrus.



Round and balanced, supported by a nice freshness that brings liveliness and length. Pronounced notes of citrus and exotic fruits.

Cellaring potential: 2030+

Service: 10-12 °C



"A pleasurable white wine, balanced and aromatic, a perfect reflection of Rhone expertise."



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Soleil*

Côtes du Rhône Blanc | 2025

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 Soleil, cuvée emblématique de notre collection Arcane, revient dans une nouvelle version en blanc. Expression de la vallée du Rhône, au style accessible et gourmand, elle est portée par un millésime équilibré offrant à la fois fraîcheur et complexité aromatique.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache blanc, 20% marsanne,
10% clairette.

TERROIR

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

VINIFICATION

Macération pelliculaire pour une partie de l'assemblage. Fermentation à température contrôlée afin de préserver finesse aromatique et fraîcheur.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 4 mois. Introduction de vin de réserve (3% environ).

*"Un vin blanc plaisir,
équilibré et aromatique,
parfait reflet du savoir-
faire rhodanien."*

DÉGUSTATION



Jaune pâle aux reflets brillants et lumineux.



Expressif aux arômes de fleurs blanches, fruits à chair blanche et agrumes.



Ronde et équilibrée, soutenue par une belle fraîcheur qui apporte vivacité et allonge. Notes prononcées d'agrumes et de fruits exotiques.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 10-12°C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com