



Côtes-du-Rhône

2023

From Vienne to Avignon, the Côtes-du-Rhône appellation is one of the largest in the french vineyard. Very old vines from 45 to 100 years have been selected to elaborate this cuvée.

CREATION

GRAPE VARIETY

70% Grenache, 30% Syrah.

TERROIR

More than 250 parcels mainly located in the southern Rhône Valley on a variety of soils: clay, pebbles, limestone, sand.

VINIFICATION

Harvest dates determined by daily berry tasting, manual harvest. Fermentation at moderate temperature to favor gentle diffusion of aromatic compounds.

AGING

Short ageing in concrete vats for 80% of the blend to enhance the natural diffusion of the grape's aromatic compounds. Ageing in wooden truncated-cone vats for the remaining 20%.

"Red fruits mixed with sweet spices."

TASTING



Garnet with purple highlights.



Aromas of red fruits mixed with sweet spices.



Ample and fresh with silky tannins, long and vivid finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Côtes-du-Rhône

2023

Allant de Vienne à Avignon, l'appellation Côtes-du-Rhône est l'une des plus grandes zones d'appellation du vignoble Français. Des vignes âgées de 45 à 100 ans ont été sélectionnées pour ce Côtes-du-Rhône rouge.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache, 30% syrah.

TERROIR

Plus de 250 parcelles principalement situées dans la partie Sud de la Vallée du Rhône sur différents sols : argiles, cailloux, calcaires, sables.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.
Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion douce des composés aromatiques.

ÉLEVAGE

Vieillissement court dans des cuves en béton pour 80% de l'assemblage afin de favoriser la diffusion naturelle des composés aromatiques du raisin.
Vieillissement en cuve tronconique bois pour les 20% restants

DÉGUSTATION



Grenat aux reflets violacés.



Arômes de fruits rouges mêlés aux épices douces.



Ample et fraîche, tanins soyeux et finale vive et longue.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

“Fruits rouges mêlés aux épices douces.”

