



Côtes du Rhône white

2025

From Vienne to Avignon, the Côtes du Rhône appellation is one of the largest in the french vineyard. Around 6% of the area is dedicated to the production of grapes from varieties that can be vinified as white wine.

CREATION

GRAPE VARIETY

40% Viognier, 30% Grenache, 20% Roussanne, 10% Picpoul.

TERROIR

The selected plots are located in northern Vaucluse, on high-altitude, east-facing hillsides with limestone soils.

VINIFICATION

Harvest at optimum maturity. Total destemming followed by cold pellicular maceration to extract maximum primary aromas. Light pressing then stirring of the yest during 3 months.

AGING

Roussanne aged in demi-muids, the other grape varieties in stainless steel tanks.

TASTING

-  Brilliant yellow with gold highlights.
-  Perfumes of yellow fruit, citrus, white flowers with mineral notes.
-  Suave and generous. Long saline finish with good acidity.

Cellaring potential: 2027

Service: 10-12 °C

"A fresh, fruity and mineral wine."



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Côtes du Rhône blanc

2025

Allant de Vienne à Avignon, l'appellation Côtes du Rhône est l'une des plus grandes zones d'appellation du vignoble Français. Environ 6% de la surface du vignoble est dédiée à la production des raisins issus de cépages pouvant être vinifiés en blanc.

CRÉATION

CÉPAGES

40% viognier, 30% grenache, 20% roussanne, 10% picpoul.

TERROIR

Les parcelles sélectionnées se situent au Nord du Vaucluse, sur des côteaux en altitude exposés au levant et composés de sols calcaires.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale.
Éraflage total puis macération pelliculaire à froid afin d'extraire au maximum les arômes primaires. Pressurage léger puis bâtonnage sur lie pendant 3 mois.

ÉLEVAGE

Élevage en demi-muids pour la roussanne, les autres cépages en cuve inox.

DÉGUSTATION



Jaune brillant aux reflets or.



Parfum de fruits jaunes, d'agrumes, de fleurs blanches, notes minérales.



Suave et généreuse. Finale longue et saline avec une bonne acidité.

Potentiel de garde : 2027

Service : 10-12 °C

*« Un vin frais, fruité
et minéral. »*

