



Côtes du Rhône rosé



2025

From Vienne to Avignon, the Côtes du Rhône appellation is one of the largest in the french vineyard. This Côtes du Rhône rosé, infused with Provençal charm, embodies freshness and summer flavours.

CREATION

GRAPE VARIETY

40% Cinsault, 30% Syrah, 30% Grenache.

TERROIR

A selection of plots located on clay-limestone hillsides and plains in the Vaucluse and northern Gard regions, in the foothills of the Rhône.

VINIFICATION

For Grenache and Cinsault : cold skin maceration before a direct pressing. Co-fermentation on lees in vats until bottling.

AGING

Very light ageing.
Early bottling (January 2026) is chosen to preserve fruit aromas and freshness.

TASTING

-  Clear and brilliant, amber pink colour.
-  Perfume of raspberry and hints of wild strawberry.
-  Generous and fruity, with a long and fresh finish.

Cellaring potential: 2027

Service: 10-12 °C

“A fresh, elegant and sunny wine.”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Côtes du Rhône rosé



2025

Allant de Vienne à Avignon, l'appellation Côtes du Rhône est l'une des plus grandes zones d'appellation du vignoble Français. Ce Côtes du Rhône rosé, infusé du charme provençal, incarne la fraîcheur et les saveurs estivales.

CRÉATION

CÉPAGES

40% cinsault, 30% syrah, 30% grenache.

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur des coteaux et plateaux argilo-calcaires en Vaucluse et dans le nord du Gard, sur les contreforts du Rhône.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid avant pressurage pour les grenaches et cinsaults. Co-fermentation sur lies en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

Peu d'élevage et une mise en bouteille précoce (janvier 2026) pour conserver les arômes du fruit et leur fraîcheur.

DÉGUSTATION



Rose ambrée, limpide et brillante.



Parfum de framboise et notes de fraise des bois.



Généreuse et fruitée, finale longue et fraîche.

Potentiel de garde : 2026

Service : 10-12 °C

*“Un vin frais, élégant
et solaire.”*



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com