



Cairanne

2023



On the southern side of a massif that separates the Aygues and Ouvèze valleys, the appellation covers the single commune of Cairanne in northwestern Vaucluse. Since 2016, AOC Cairanne has been one of the 10 crus of the Rhône Valley. This cuvée is made from organic grapes.

CREATION

GRAPE VARIETY

90% Grenache, 10% Syrah.

TERROIR

A selection of old vines located on the highest plots in the appellation (250 metres), situated on the limestone gravel soils of the Montagne du Ventabren. Complemented by parcels from the Garrigue terroirs further south.

VINIFICATION

Harvest by hand
Very cold maceration with intense punch-down. Extractions stopped as soon as fermentation began.

AGING

Unique ageing in concrete vats to preserve the freshness brought by altitude and aromatic of the fruit.

TASTING



Deep red.



Aromas of red fruit, hints of licorice and spices.



Concentrated and well-balanced, long and spicy finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C



"A rich and fleshy wine."

James Suckling



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Cairanne

2023



Adossée au sud d'un massif collinaire qui sépare les Vallées de l'Aygues et de l'Ouvèze, l'appellation s'étend sur la seule commune de Cairanne dans le nord-Ouest du Vaucluse. Depuis 2016, l'AOC Cairanne fait partie des 10 crus de la Vallée du Rhône. L'agriculture biologique a été privilégiée pour l'élaboration de cette cuvée.

CRÉATION

CÉPAGES

90% grenache, 10% syrah.

TERROIR

Sélection de vieilles vignes situées sur de hautes parcelles de l'appellation (250 mètres), sur les sols de cailloutis calcaires de la Montagne du Ventabren. Complétée par des parcelles des terroirs de la zone « Garrigue » plus au Sud.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.
Très longue macération à froid avec pigeage intense. Arrêt des extractions dès le début de la fermentation.

ÉLEVAGE

Élevage unique en cuve béton de manière à conserver à la fois la fraîcheur apportée par l'altitude et l'aromatique du fruit.

DÉGUSTATION



Rouge intense.



Arômes de fruits rouges, notes de réglisse et d'épices.



Concentrée et équilibrée, finale longue et épicée.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C



“Un vin riche et charnu.”

James Suckling



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com