



Crozes-Hermitage

2025

The terroir of the appellation, composed of diverse soils of rolled pebbles, clay, limestone, and gravel, gives the vineyard a richness and complexity that are reflected in the wines it produces. The 2025 vintage stands out for its beautiful balance between fruit ripeness, natural freshness, and tannic finesse, offering elegant, generous, and already expressive wines.

CREATION

GRAPE VARIETY

100% Syrah.

TERROIR

Selection of plots from pebble and gravel soils, typical terroirs of the appellation. Some loess and granite hillsides in the North.

VINIFICATION

Partial destemming. Traditional fermentation in stainless steel and concrete tanks at controlled temperature. Whole-cluster vinification for 20% of the harvest.

AGING

A large part of the blend is aged in tank for 4 to 6 months to preserve the freshness of the fruit, the rest in barrels to refine the structure.

TASTING



Deep red.



Pronounced aromas of fresh red fruits (wild strawberry) and black fruits (cherry, blackcurrant), violet, licorice, green pepper, and a hint of roasted notes.



Balanced between freshness and structure, silky tannins. The aromas of blackcurrant and spices give a beautiful length.

Cellaring potential: 2035+

Service: 14-16 °C



"A gourmet and fresh wine, with perfect balance and beautiful aromatic richness."

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Crozes-Hermitage

2025

Le terroir de l'appellation, composé de sols diversifiés de galets roulés, argiles, calcaires et graviers, confère au vignoble une richesse et une complexité qui se retrouvent dans les vins qu'il propose. Le millésime 2025 se distingue par son bel équilibre entre maturité du fruit, fraîcheur naturelle et finesse tannique, offrant des vins élégants, gourmands et déjà expressifs.

CRÉATION

CÉPAGES

100% syrah.

TERROIR

Sélection de parcelles issues de sols de galets et de graviers, terroirs typiques de l'appellation. Quelques coteaux loessiques et granitiques au Nord.

VINIFICATION

Egrappage partiel. Fermentation traditionnelle en cuve inox et cuve béton à température contrôlée. Vinification intégrale pour 20% de la vendange.

ÉLEVAGE

Une grande partie de l'assemblage est élevée en cuve pendant 4 à 6 mois pour préserver la fraîcheur du fruit, le reste en fûts pour affiner la structure.

DÉGUSTATION



Rouge pourpre.



Arômes marqués de fruits rouges frais (fraise des bois) et noirs (cerise, cassis), violette, réglisse, poivre vert et pointe torréfiée.



Équilibrée entre fraîcheur et structure, tanins soyeux. Les arômes de cassis et épices confèrent une belle longueur.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 14-16 °C



“Un vin gourmand et frais, à l'équilibre parfait doté d'une belle richesse aromatique.”

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com