



Natura In Fine



Ventoux | 2024

From organic farming, Xavier Vignon's natural wine is a wine with no frills and fancies, no makeup allows the vine and the fruit to express themselves. This approach is in line with its desire to preserve the purity of the fruit as far as possible.

CREATION

GRAPE VARIETY

40% Grenache, 40% Syrah, 20% Cinsault.

TERROIR

Parcels located at the foot of Mont Ventoux and on the edge of the Dentelles de Montmirail. The Triassic soils are mainly composed of limestone scree.

VINIFICATION

A natural approach (no inputs or clarification) to let the fruit express itself. Low-temperature vinification and short maceration.

AGING

Aged for 4 months in freed concrete tanks.

TASTING



Ruby.



Aromas of ripe black fruit, dried lavender and wild rosemary.



Structured with firm and chalky tannins. Spicy finish.

Cellaring potential: 2027+

Service: 14-16 °C

"A natural wine, unfiltered, without artifice or make-up"



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Natura In Fine



Ventoux | 2024

Issu d'une conduite en agriculture biologique, le vin nature Xavier Vignon est un vin sans artifice ni maquillage qui laisse s'exprimer la vigne et le fruit. Cette démarche s'inscrit dans sa volonté de préserver la pureté du fruit au maximum.

CRÉATION

CÉPAGES

40% grenache, 40% syrah, 20% cinsault.

TERROIR

Parcelles situées au pied du Mont Ventoux et au bord des Dentelles de Montmirail. Les sols issus du Trias sont principalement composés d'éboulis calcaire.

VINIFICATION

Une approche naturelle (sans intrants ni collage) pour laisser s'exprimer le fruit. Vinification à basse température et macération courte.

ÉLEVAGE

Élevage court de 4 mois en cuve béton affranchie.

“Un vin nature, non filtré, sans artifice ni maquillage”

DÉGUSTATION



Rubis.



Arômes de fruits noirs mûrs, de lavande séchée et de romarin sauvage.



Structurée, tanins fermes et crayeux. Finale épicée.

Potentiel de garde : 2027+

Service : 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com