



Rasteau

2023



The village of Rasteau is located on the summit of a hill at an altitude of 200m, facing south and looking at the Dentelles de Montmirail. The vineyard is relatively sheltered from the mistral, and the soil is a blend of clay limestone, marl and sandstone.

CREATION

GRAPE VARIETY

75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah.

TERROIR

A selection of 15 plots spread over several soils at high altitude: marl, clay slopes, stony and sandy soils.

VINIFICATION

Fermentation at low temperature with pre-fermentary maceration for gentle extraction of tannins.
Co-fermentation of different grapes varieties for greater aromatic complexity.

AGING

10% of the blend is aged in new oak barrels, 40% in demi muids and 50% in concrete tanks. 18 months aging

TASTING



Deep red.



Aromas of plums, bark and dried spices.



Full-bodied with a blackberry-like touch on the palate, firm tannins.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C



“Bold, juicy, fruity style, it's fairly opulent and rich”

- Decanter -

Decanter

92

JAMES SUCKLING.COM

91

WINE ENTHUSIAST

92

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Rasteau

2023



Orienté plein sud, le village de Rasteau est perché sur une colline de 200 mètres de hauteur, face aux Dentelles de Montmirail et à l'abri du mistral. On y trouve des terres composées à la fois de sols argilo-calcaires, de marnes et de grès.

CRÉATION

CÉPAGES

75% grenache, 15% mourvèdre, 10% syrah.

TERROIR

Sélection de 15 parcelles réparties sur plusieurs types de sols en altitude : marnes, pentes argileuses, sols caillouteux et sableux.

VINIFICATION

Fermentation à température modérée avec une macération pré-fermentaire pour favoriser une extraction douce des tanins. Co-fermentation des différents cépages pour plus de complexité aromatique.

ÉLEVAGE

10% de l'assemblage en fûts de chêne, 40% en demi-muids et 50% en cuve béton. 18 mois d'élevage

"Un style audacieux, pour ce vin riche et fruité."

- Decanter -

DÉGUSTATION



Rouge profond.



Arômes de mûres, d'écorce et d'épices séchées.



Structurée avec une touche de mûre en bouche, tanins fermes.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C



Decanter

92

JAMES SUCKLING.COM

91

WINE ENTHUSIAST

92