



Vacqueyras white

2025

Originating from one of the emblematic appellations of the southern Rhône Valley, this Vacqueyras white reflects the still confidential but promising character of the appellation's whites, with a vintage offering beautiful ripeness and a remarkable balance between richness and freshness.

CREATION

GRAPE VARIETY

50% white Grenache, 20% Clairette, 20% Roussanne and 10% Viognier.

TERROIR

Soils mixing limestone scree, clay, and pebbles, at the foot of the Dentelles de Montmirail, this terroir gives the wine harmony, complexity, and freshness.

VINIFICATION

Direct pressing followed by fermentation at a controlled temperature in order to preserve the aromatic expression and the purity of the fruit.

AGING

Aging on fine lees for 4 to 6 months to develop texture, roundness, and complexity.

TASTING

 Pale yellow dress with golden highlights.

 Elegant nose blending white flowers, yellow-fleshed fruits, garrigue notes, and a subtle honeyed touch.

 The mouth is ample, carried by a beautiful freshness (notes of peach and citrus) that balances the richness and extends the aromas into a lingering finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 10-12 °C



‘A white wine with character, between generosity, freshness, and southern elegance.’

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Vacqueyras blanc

2025

Issu de l'une des appellations emblématiques du sud de la Vallée du Rhône, ce Vacqueyras blanc reflète le caractère encore confidentiel mais prometteur des blancs de l'appellation, avec un millésime offrant une belle maturité et un équilibre remarquable entre richesse et fraîcheur.

CRÉATION

CÉPAGES

50% grenache blanc, 20% clairette, 20% roussanne et 10% viognier.

TERROIR

Sols mêlant éboulis calcaires, argiles et galets, au pied des Dentelles de Montmirail, ce terroir confère au vin harmonie, complexité et fraîcheur.

VINIFICATION

Pressurage direct suivi d'une fermentation à température contrôlée afin de préserver l'expression aromatique et la pureté du fruit.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois pour développer texture, rondeur et complexité.

DÉGUSTATION



Robe jaune pâle aux reflets dorés.



Nez élégant mêlant fleurs blanches, fruits à chair jaune, notes de garrigue et une subtile touche miellée.



La bouche est ample, portée par une belle fraîcheur (notes de pêche et agrumes) qui équilibre la richesse et prolonge les arômes dans une finale persistante.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 10-12 °C



“Un vin blanc de caractère, entre générosité, fraîcheur et élégance méridionale.”