



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Pendu*

Saint-Joseph | 2024

Each Arcane label is inspired by the Sforza-Visconti family's Marseille tarot deck, created in 1451. Each wine in the Arcane serie expresses a particular vintage, grape variety or terroir. They are available only once and then disappear to make way for new Arcanes from different blend and terroir.

The world of the Arcanes unfolds in Northern Rhône to reveal the unique character of the Saint-Joseph appellation. A limited edition cuvée, designed as a free and intuitive take on this terroir. The 2024 vintage, fresh and balanced, shows itself through fine tannins, nice tension, and great aromatic richness.

CREATION

GRAPE VARIETY

100% Syrah.

TERROIR

Terroirs made mostly of granite soils on steep slopes, bringing mineral notes and elegance.

VINIFICATION

Hand harvesting. Maceration and fermentation in an open tank for 3 weeks, with daily punch-downs.

AGING

Aged for 15 months in barrels, with 15% new wood.

TASTING

 Deep red with purplish highlights.

 Aromas of dark fruits and violet, black pepper and nutmeg, slightly smoky notes.

 Lively attack, nice balance between freshness and fine, silky tannins. Aromatic persistence, ripe dark fruits, spices, and toasty notes.

Cellaring potential: 2036

Service: 14-16 °C



“A fresh and balanced wine with toasty notes, combining aromatic power and the distinct character of the granite terroir.”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Pendu*

Saint-Joseph | 2024

Inspirée du jeu de cartes de tarot Marseillais de la famille Sforza-Visconti, chaque cuvée de la série Arcane est l'expression d'un millésime, d'un cépage ou d'un terroir. Ces cuvées ne sont disponibles qu'une seule fois, puis disparaissent pour laisser place à de nouvelles arcanes.

L'univers des Arcanes se décline en Rhône septentrional pour dévoiler la singularité de l'appellation Saint-Joseph. Une cuvée en édition limitée, pensée comme une interprétation libre et intuitive de ce terroir. Le millésime 2024, frais et équilibré, s'exprime par des tanins fins, une belle tension et une grande richesse aromatique.

CRÉATION

CÉPAGES

100% syrah.

TERROIR

Terroirs composés majoritairement de sols granitiques en pentes abruptes, apportant minéralité et élégance.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Macération et fermentation en cuve ouverte pendant 3 semaines, avec pigeages journaliers.

ÉLEVAGE

Elevage de 15 mois en fûts, dont 15% de bois neuf.

DÉGUSTATION

 Robe rouge profond aux reflets violines.

 Arômes de fruits noirs et de violette, poivre noir et noix de muscade, notes légèrement fumées.

 Attaque vive, bel équilibre entre fraîcheur et tanins fins et soyeux. Persistance aromatique, fruits noirs mûrs, épices et notes toastées.

Potentiel de garde : 2036

Service : 14-16°C



“Un vin frais et équilibré aux notes toastées, qui allie puissance aromatique et typicité du terroir granitique.”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com