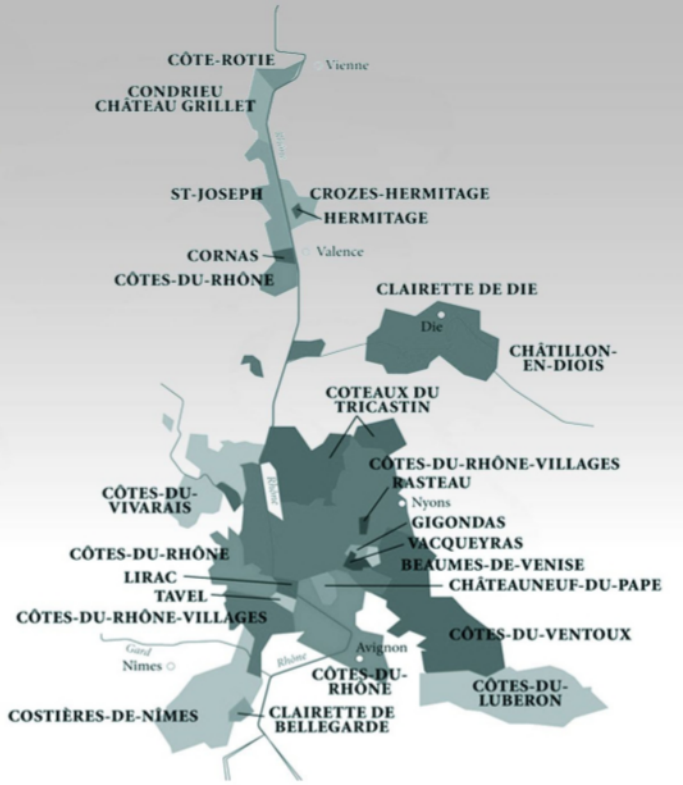
DOMAINE XAVIER VIGNON

XAVIER
VIGNON

Gioconda Arcane L'Hermite



CÉPAGES: 80% Grenache, 7% Mourvèdre, 5% Syrah, 4% Muscardin,4 % Picpoul noir

SOL: Calcaire

VINIFICATION: Le Muscardin et le Picpoul noir ont été vinifiés et élevés en fûts non chauffés . Les Grenache, Mourvèdre et Syrah ont co-fermentés en cuve béton avant un élevage en cuve tronconique bois. Certaines barriques ont été immergées dans le vin pendant plus de 12 mois afin de préserver toute oxydation sur des grenaches purs.

DEGUSTATION:

Robe: Robe rubis éclatant à reflets violets.

Bouquet: Nez de cerise, de thym et de mûres.

Bouche: Bouche très ronde et pleine avec une trame tannique élégante et équillibrée.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Côtes de veau aux morilles, poitrines d'agneau croustillantes.

GRAPE VARIETIES: 80% Grenache, 7% Mourvèdre, 5% Syrah, 4% Muscardin,4 % Picpoul noir

SOIL: Limestone

WINEMAKING: The Muscardin and the Picpoul noir were vinified and aged in barrels not heated. Grenache, Mourvèdre and Syrah have co-fermented in concrete tank before aging in a tapered wooden tank.
Some barrels have been immersed in the wine pendant for more than 12 months in order to preserve any oxidation on pure Grenaches.

DEGUSTATION:

Colour: Bright ruby color with purple reflections.

Nose: Nose of cherry, thyme and blackberries.

Palate: very round and full on the palate with an elegant and balanced tannic structure.

Perfectly goes with many dishes: Veal chops with morels, crispy lamb breasts.