

... UNE BOUTEILLE À LA MER 2022 CÔTES DU RHÔNE



Xavier Vignon et la Fondation de la Mer prolongent leur partenariat.

Depuis 4 ans Xavier Vignon s'engage activement aux côtés de la Fondation de la mer dont l'action vise à protéger les écosystèmes marins. 12 000 € ont déjà été collectés au profit de la Fondation De La Mer dans le cadre d'une cuvée élaborée par Xavier Vignon et dont l'étiquette avait été dessinée par le peintre Nicolas Vial.

En 2022, la Fondation fait appel à la créatrice de mode et styliste Ines de la Fressange pour le design des étiquettes de deux cuvées.

Pour chaque bouteille vendue, 1 € sera reversé à la Fondation de la mer.

ASSEMBLAGE

40% Grenache 40% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

TERROIR

Coteaux & plateaux argilo-graveleux situés en Vaucluse et dans le nord du Gard sur les contreforts du Rhône.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ce rosé est issu d'un assemblage co-fermenté 100 % pressurage direct. La mise en bouteille précoce (Janvier 2023) est cruciale pour préserver les arômes ainsi que la fraîcheur du fruit.

POTENTIEL DE GARDE 1 à 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 10°C

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin sera le compagnon idéal des repas d'étés, il fera merveille en compagnie de viandes et de poissons grillés. Sa richesse en fera également un bon partenaire de plats épicés.

DEGUSTATION

Robe saumonée, limpide et brillante. Nez fruité et épicé (fraise des bois, thym).

Bouche équilibrée et fruitée, finale fraîche et longue.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com

... UNE BOUTEILLE À LA MER 2019 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Xavier Vignon et la Fondation de la Mer prolongent leur partenariat.

Depuis 2 ans Xavier Vignon s'engage activement aux côtés de la Fondation de la mer dont l'action vise à protéger les écosystèmes marins.

12 000 € ont déjà été collectés au profit de la Fondation De La Mer dans le cadre d'une cuvée élaborée par Xavier Vignon et dont l'étiquette avait été dessinée par le peintre Nicolas Vial.

En 2022, la Fondation fait appel à la créatrice de mode et styliste Ines de la Fressange pour le design des étiquettes de deux cuvées.

Pour chaque bouteille vendue, 1 € sera reversé à la Fondation de la mer.



ASSEMBLAGE

75% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Grenache, 2% Roussanne et 3% Viognier.

TERROIR

Terroir d'éboulis calcaires pour les blancs. Les grenaches sont issus de sols de galets roulets. Les mourvèdres et les syrah proviennent de parcelles de marnes d'altitude (argilo-calcaire).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

L'encuvage des syrah s'est fait mi septembre avec les blancs et en raisins entiers.

S'en suit une longue macération à froid avec des extractions limitées pour favoriser la diffusion.

Une fois la fermentation commencée, un espace est volontairement laissé dans les cuves pour permettre l'ajout différé des autres apports en grenache et mourvèdre. Ils ont été incorporés en fin de phase fermentaire.

Cela a permis de prolonger la phase réductrice et surtout d'apporter plus de complexité.

Pressurage à froid de manière à retarder les fermentations malo-lactiques et maintien des jus sans malo jusqu'au printemps 2020.

Les malos se sont effectuées en différé avant l'été suivant et ont permis de regazéifier l'ensemble en vin clair.

Un peu d'élevage oxydatif, environ 20%, en fûts d'un vin pour affiner la syrah assez réductrice.

Le reste en cuve tronconique bois et béton.

3 soutirages usuels sous inertage avant l'assemblage final.

POTENTIEL DE GARDE 5 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 14/15°C

ACCORDS METS ET VINS

Rougets au raifort, asperges sauvages et jus façon bouillabaisse

Echines de porc confit aux poires et au gingembre

Croustade aux champignons



Hints of vanilla and black cherries combine on the nose of the 2019 Cotes du Rhone Villages.

Brighter shades of red raspberries chime in on the medium to full-bodied palate, buoyed by a rich, velvety texture and leading into a long, plush finish. Drink it over the next 4-5 years.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com