

CAIRANNE 2016



ASSEMBLAGE

55% Grenache, 20 % Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault, 5% Marselan.

TERROIR

Une sélection de très vieilles vignes sur les hautes collines et sur cailloutis.

VINIFICATION

De manière à optimiser la co-fermentation, les Grenaches, Syrah et Cinsault ont été conservés en préfermentaire à froid pendant plus de 3 semaines.

La fermentation n'a été lancée qu'après récolte des Mourvèdre et Marselan qui ont ainsi pu, de manière exceptionnelle, être vinifiés et élevés tous ensemble.

POTENTIEL DE GARDE 7 à 8 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 15/16°C

ACCORDS METS ET VINS

Magret de canard à la crème de cassis - Côte de bœuf grillée au thym - Brie aux noix



Flowering garrigue notes bring a lovely touch to the full-bodied 2016 Cairanne.

This is plush and creamy in texture, rich and warm, with a supple finish that suggests early drinking. Don't be tempted to hold it past another few years.



The inky colored 2016 Cairanne is a full-bodied effort from Xavier that packs serious depth and richness in its dark, jammy fruit, blueberries, scorched earth and peppery herb-like aromas and flavors. Coming from very old vines and brought up all in concrete tanks, drink this full-bodied, opulent Cairanne over the coming 4-6 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