

100% 2019 CÔTES DU RHÔNE



ASSEMBLAGE

40% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah, 7% Cinsault, 7% Marselan, 6% Terret Noir

10% de vins de réserve dans l'assemblage permettent d'assouplir la structure tannique et d'apporter des arômes tertiaires.

TERROIR

Quasiment 100% des terroirs de la Vallée du Rhône Méridionale, 156 parcelles situées en Altitude sur des côteaux, sélectionnées pour leur concentration polyphénolique exceptionnelle.

VINIFICATION

Dates de récoltes optimisées par dégustation des baies quotidienne et analyse systématique des polyphénols afin d'obtenir une maturité maximale des tanins sans qu'ils soient herbacés .

La vinification est réalisée séparément par "couple" de cépages à maturité similaire. Les Syrahs et Mourvèdres ont macéré à froid.

Élevage en fûts de chêne français de l'Allier pour une partie des vins (40%) et le reste en cuve béton.

POTENTIEL DE GARDE

À déguster dès à présent pour profiter d'un fruit croquant, il se conservera 3 à 5 ans dans une bonne cave.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 14°C

ACCORDS METS ET VINS

Filet de bœuf sauce moutarde - Épaule d'agneau à la tomate - Échine de porc aux légumes d'hiver - Confit de canard rôti - Terrine de canard forestière...



Vignon's 2019 Cotes du Rhone 100% is named not for being monovarietal—it's anything but—but for including parcels from virtually all of the appellations in the Southern Rhône. A blend of 40% Grenache, 25% Mourvèdre, 15% Syrah and the rest several other varieties and a bit of reserve wine from previous vintages, it offers a bouquet that combines garrigue with blackberries and adds subtle hints of dark chocolate and licorice. Full-bodied, concentrated and supple, it should be enjoyed over the next several 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