

# CÔTES DU RHÔNE 2021



## ASSEMBLAGE

60% Viognier, 20 % Grenache blanc, 20% Roussanne - issus de vieilles vignes uniquement (Les Grenaches ont plus de 50 ans).

## TERROIR

La diversité des terroirs de cet assemblage lui permet d'allier fraîcheur et concentration (sols graveleux du Sud du Vaucluse et argilo calcaires).

## VINIFICATION

La qualité exceptionnelle des raisins nous a permis de limiter les interventions œnologiques au strict minimum.

Eraflage total

Les cépages fermentent séparément en cuve béton émaillée

Elevage en cuve béton émaillée

**POTENTIEL DE GARDE** 2 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE** 12/13 °C

## ACCORDS METS ET VINS

Flan du Lubéron aux aubergines - Cassolette de truite fumée aux coquilles Saint Jacques, crevettes et asperges fromage de chèvre frais.



**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](http://www.xaviervignon.com)