

CUVÉE VIEILLES VIGNES 2019 CÔTES DU RHÔNE



ASSEMBLAGE

70% Grenache, 10 % Mourvèdre, 20 % Syrah et Cinsault. Les Grenaches sont centenaires, les Mourvèdre ont plus de 80 ans et les Syrah 45 ans en moyenne.

TERROIR

La diversité des terroirs utilisés dans cet assemblage permet d'allier concentration et équilibre dans ce vin :

-Des parcelles argilo-calcaires en coteaux où les vieilles Grenaches expriment un caractère torréfié, elles combinent une excellente maturité tout en conservant des bons niveaux d'acidité. Cela permet l'obtention de notes empyreumatiques sans boisé dans ce vin.

-Des argiles rouges caillouteuses que l'on appelle aussi des garrigues, ces gros cailloux rouges restituent la chaleur en fin de journée et apportent au vin puissance et structure.

-Des argiles sableuses, sols légers et frais qui permettent à l'ensemble de conserver une certaine fraîcheur et une belle vivacité.

VINIFICATION

La qualité des raisins permet de limiter au strict minimum les interventions œnologiques sur ce vin.

Macération des cépages en cuves durant 4 semaines.

Pas d'extraction durant la fermentation. Tout s'est fait par diffusion et échange passif.

Vinification en cuve inox et élevage en cuve béton.

POTENTIEL DE GARDE 5 à 8 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 14/15 °C

ACCORDS METS ET VINS

Filet de canette grillé, fruits poêlés, sauce au cassis
Terrine de potimarron à la moutarde et au cumin



Who could resist the ripe red-fruit aromas of this wine? And if they don't get you, then the smoky and hot-asphalt nuances will.

Rich and fleshy but beautifully balanced, this makes a statement about what the humble Cote-du-Rhone appellation is capable of. From organically grown grapes. Drink now.



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