

CÔTES DU RHÔNE 2022



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

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.

TEMPERATURE DE SERVICE 10 °C

POTENTIEL DE GARDE 1 à 2 ans

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