

CÔTES DU RHÔNE 2019



ASSEMBLAGE

85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre.

Les Grenache ont plus de 80 ans, les Mourvèdre plus de 60 ans et les Syrah 45 ans en moyenne.

TERROIR

Plus de 200 parcelles sur plus de 25 terroirs différents, réparties sur l'ensemble Rhône Sud.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion douce des composés aromatiques.

Vieillessement court dans des cuves en béton pour favoriser la pureté des fruits et l'expression du raisin.

Elevage 80% en cuve béton et 20% en cuve tronconique bois.

POTENTIEL DE GARDE 3 à 7 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 14/15 °C

ACCORDS METS ET VINS

Pièce de bœuf grillé - Travers de porc subtilement épicés
Couscous aux légumes - Aubergines au citron confit.



Ripe-cherry, blueberry, orange-zest and licorice aromas. It's medium-bodied with ripe, rounded tannins. Juicy, bright and flavorful. Delicious 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