

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES 2019



ASSEMBLAGE

75% Syrah, 10% de Mourvèdre, 10% de Grenache, 3% Viognier, 2% de Roussanne.

TERROIR

Terroir d'éboulis calcaires pour les blancs. Les grenaches sont issus de sols de galets roulés. Les mourvèdres et les syrah proviennent de parcelles de marnes d'altitude (argilo-calcaire).

VINIFICATION

L'encuvage des syrah s'est fait mi septembre avec les blancs et en raisins entiers.

S'en suit une longue macération à froid avec des extractions limitées pour favoriser la diffusion.

Une fois la fermentation commencée, un espace est volontairement laissé dans les cuves pour permettre l'ajout différé des autres apports en grenache et mourvèdre. Ils ont été incorporés en fin de phase fermentaire.

Cela a permis de prolonger la phase réductrice et surtout d'apporter plus de complexité.

Pressurage à froid de manière à retarder les fermentations malo-lactiques et maintien des jus sans malo jusqu'au printemps 2020.

Les malos se sont effectuées en différé avant l'été suivant et ont permis de regazéifier l'ensemble en vin clair.

Un peu d'élevage oxydatif, environ 20%, en fûts d'un vin pour affiner la syrah assez réductrice.

Le reste en cuve tronconique bois et béton.

3 soutirages usuels sous inertage avant l'assemblage final.

POTENTIEL DE GARDE 5 à 8 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 14/15 °C

ACCORDS METS ET VINS

Pièce de Bœuf grillée - Colombo d'Agneau - Travers de Porc subtilement épicés



Hints of vanilla and black cherries combine on the nose of the 2019 Cotes du Rhone Villages. Brighter shades of red raspberries chime in on the medium to full-bodied palate, buoyed by a rich, velvety texture and leading into a long, plush finish. Drink it over the next 4-5 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