



# L'ESPRIT FRANÇAIS

## Vin de France – Vendémiaire II

### Assemblage

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.

### Terroir

Cette cuvée concentre la meilleure expression des terroirs de la Vallée du Rhône méridionale autour de l'expérience de Xavier Vignon et du talent des 100 vignerons accompagnés depuis de nombreuses années.

Les sols calcaires où s'épanouit principalement le Mourvèdre, apportent la finesse. Les sols sableux propices au Grenache et à la Syrah en révèlent le fruité. Les terrasses de galets roulés esquissent la trame soyeuse relevée d'épices douces.

### Vinification et élevage

Macération pré-fermentaire à froid de plusieurs semaines favorisant la diffusion des composés aromatiques et des polyphénols afin d'éviter l'extraction de tanins de pépins. Macération traditionnelle en suivant.

Élevage : 1/4 en barrique de chêne français, 1/4 en barrique de chêne autrichien Stockinger, 1/4 en cuve bois tronconique et 1/4 en Wine Globe.

### Potentiel de garde

5 à 10 ans.

### Température de service

15-17°C.

### Accords mets et vins

Carpaccio de bœuf à la vietnamienne. Crabe fondant citronné à la coriandre, mangue et noix de cajou. Filets de brochet sauce Nantua.



*Aromas of blackcurrants, dried blueberries, stewed cherries, licorice, olives and chili jam. It's medium-to full-bodied with sleek, ripe tannins. Intensely flavored and spiced with a savory, herb and saline finish. Quite rich. From organically grown grapes. Drink or hold.*



#### XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues  
84230 Châteauneuf-du-Pape – France  
+33 (0)9 54 02 05 67  
contact@xaviervignon.com  
www.xaviervignon.com

