

ARCANE L'ETOILE NV BEAUMES DE VENISE

ASSEMBLAGE

Assemblage multi-millésimes 2015-2016-2017 pour révéler la complexité des terroirs d'altitude de Beaumes de Venise et mettre en avant leur fraîcheur.

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

TERROIR

Nous sommes sur le terroir de Beaumes de Venise, limitrophe de Gigondas et Vacqueyras.

Les sols de trias (sables, calcaires, argiles) au pied des dentelles Sarrasines et du Grand Montmirail ont été sélectionnés principalement pour leur localisation en altitude (jusqu'à 600 mètres) apportant fraîcheur et finesse. Le but est la recherche de fraîcheur permettant de contrebalancer l'impact du réchauffement climatique.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération longue sans extraction mécanique de plus d'un mois.

Intégration de peaux de viognier.

Élevage de 15 mois :

- 1/3 en barriques neuves (barriques françaises et autrichiennes avec une chauffe très légère)
- 1/3 en petites cuves béton
- 1/3 en foudre

POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans

SERVICE 15/ 17°C

ACCORDS METS ET VINS

Cèpes à la bordelaise - Galettes de foie gras - Civet de porcelet aux pruneaux - Magret de canard grillé au miel - Steak d'espadon grillé - Lentilles et chou Kale à la crème d'ail - Brie aux noix



Coming from the higher elevation sites, the NV Beaumes de Venise Arcane Etoile is another elegant, finesse-oriented wine from Xavier that has both richness and freshness.

A blend of Grenache, Syrah, and Mourvèdre as well as a small amount of Viognier from 2015, 2016, and 2017, it has something profound in its texture and balance. Notes of black raspberries, currants, dried flowers, lavender, and pepper are followed by a beautiful, full-bodied, elegant wine that might just be one of the greatest red wines to come from Beaumes de Venise.



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

XAVIER