

ARCANE L'HERMITE 2016 GIGONDAS

ASSEMBLAGE

80% Grenache - 7% Mourvèdre - 5% Syrah - 4% Muscardin
- 4 % Picpoul noir.

TERROIR

Plus de 25 parcelles sélectionnées en terrasses près des Dentelles de Montmirail dont des grenaches centenaires et mise en avant d'anciens cépages locaux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le muscardin et le picpoul noir ont été vinifiés et élevés en fûts non chauffés. Les grenaches, mourvèdres et syrahs ont co-fermenté en cuve béton avant un élevage en cuve tronconique bois.

Certaines barriques ont été immergées dans le vin pendant plus de 12 mois afin de préserver toute oxydation sur des grenaches purs.

POTENTIEL DE GARDE 15 à 20 ans

SERVICE 15 /17° C

ACCORDS METS ET VINS

Médaillon de cerf au beurre de bolets et lamelles de truffes



The 2016 Gigondas Arcane VIII L'Hermite likely won't be released for three to four years, said Vignon (it's already bottled). It is linear, tight and crisply focused, so no doubt he's right about when it will be approachable. Cedar frames bright cherry fruit in this medium to full-bodied GSM blend.



From steeper slopes, the 2016 Gigondas Arcane L'Hermite checks in as 80% Grenache, 7% Mourvèdre, and the rest Syrah, Muscardin, and Picpoul Noir that was aged in a submerged barrel. It's another beautiful wine from Xavier that has loads of blackberries, spice, dried herbes de Provence, and loamy soil. It's elegant, seamless and silky, with beautiful purity and elegance. It's going to benefit from short-term cellaring and keep for a decade.



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