

ARCANE LE DIABLE 2015 VIN DE FRANCE

ASSEMBLAGE

L'Arcane Le Diable est un assemblage de 100% de très vieux Mourvèdres issus de diverses parcelles vauclusiennes dont certaines sont plus que centenaires et sélectionnées sur leur concentration exceptionnelle en sels minéraux.

TERROIR

17 parcelles sur différents terroirs du Vaucluse : argiles rouges, argiles bleues, galets roulés, urgoniens, sables.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Sélection basée sur la concentration en sels minéraux.
- Vendange manuelle avec un éraflage partiel.
- Macération pré-fermentaire à froid de trois semaines pour favoriser la diffusion des composés aromatiques et des polyphénols et éviter l'extraction de tanins herbacés.
- Élevage : 30% en barrique de chêne neuf autrichien Stockinger, chauffe ultra faible, 70% en petite cuve béton.

POTENTIEL DE GARDE 7 à 10 ans

SERVICE 15/17° C

ACCORDS METS ET VINS

Canard à l'orange - Tajine d'agneau aux abricots
Côte de bœuf à la braise - Fromages affinés.



There are two slightly eccentric wines from this estate that merit serious attention. Almost 100% Mourvèdre from a parcel close to Vinsobres, the sensational 2015 Vin de France Arcane XV Le Diable had a three-week maceration (Xavier prefers to get as much extraction as possible before alcoholic fermentation), and was aged mostly in small oak tanks and concrete. Blueberries, blackberries, peppery herbs and spice all flow from this layered, full-bodied beauty that has awesome purity, integrated acidity and plenty of structure. Give bottles 2-3 years and drink over the following 10-15 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