

ARCANE LES AMOUREUX 2016 CÔTES DU RHÔNE

ASSEMBLAGE & TERROIR

Pour la première fois, cinq crus sont assemblés en même temps pour exprimer leur typicité, en s'affranchissant des contraintes pour un mélange bien équilibré. L'assemblage est composé de 80% Grenache, 20% Mourvèdre, Cinsault et Caladoc.

Le Lirac est profond, rond, soyeux, avec un bon milieu de bouche (principalement Syrah).

Le Gigondas apporte la structure, un jus puissant aux tanins concentrés.

Le Beaumes-de-Venise apporte des notes agréables, fruitées et fraîches. Les jus proviennent de la colline St Amand (600 mètres d'altitude, point culminant des Dentelles de Montmirail).

Le Vacqueyras est plus aromatique, il apporte les notes de garrigues, un côté floral et une certaine douceur.

Le Rasteau exprime son terroir profond avec des tanins structurés.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte manuelle. Détermination des dates de récolte par dégustation quotidienne des baies, combinée à l'analyse des polyphénols.

Macération longue sans extraction mécanique.

Sélection de terroirs basée sur la concentration en sels minéraux et la densité.

POTENTIEL DE GARDE 15 à 20 ans

SERVICE 15/ 17° C

ACCORDS METS ET VINS

Flan du Lubéron aux aubergines - Magret de canard poêlé à l'ananas



A blend of lots from five different Southern Rhône crus (and hence declassified to Côtes du Rhône), the 2016 Cotes du Rhone

Arcane Vi Les Amourcaux is a stunning effort, showcasing raspberry and strawberry fruit, a silky-creamy texture and lush, mouthwatering flavors. No, it doesn't speak of the individual terroirs (Beaumes de Venise, Gigondas, Lirac, Rasteau, Vacqueyras), but it delivers sheer deliciousness.



Sourced from parcels in Lirac, Vacqueyras, Gigondas, Rasteau, and higher elevation sites in Beaumes de Venise, the 2016 Côtes du Rhône Arcane Vi Les Amoureux (mostly

Grenache) offers an awesome bouquet of black cherries, blackberries, pepper, garrigue, and olives. Beautifully textured, balanced, and layered, with fabulous purity, it's a rocking wine that has loads of fruit, yet has the purity and elegance that makes this vintage so special. Drink it over the coming 15-20 years



Red berries, red flowers and a berry-pastry edge to the nose, making for an attractive offering. The palate has a super juicy feel with succulent, vibrant raspberry and

red-plum flavors, carrying long on silky, powerful tannins. Impressive. Drink or hold.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France
Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignou.com
www.xaviervignou.com