

LE PETIT XAVIER NV **VIN DE FRANCE**



ASSEMBLAGE

Le meilleur du sud de la France

50% Grenache, 50% Syrah.

TERROIR

Cépages cultivés sur des sols argileux et calcaires.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Au cours de la vinification, peu de manipulations sont effectuées afin de préserver la qualité des raisins.

Fermentation en cuve inox. Elevage en cuve pour préserver le fruit.

TEMPERATURE DE SERVICE 13/14°C

POTENTIEL DE GARDE

A déguster dans les 2 /3 ans.

ACCORDS METS ET VINS

A déguster entre amis, autour d'un plateau de charcuterie ou d'une farandole de pizzas.

DEGUSTATION

Au nez, le Petit Xavier libère des notes fleuries et poivrées ainsi que des arômes de fruits rouges frais. En bouche, il combine fraîcheur et gourmandise en gardant une belle minéralité.... Un vin de plaisir avant tout...



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

LE PETIT XAVIER 2021 VIN DE FRANCE

ASSEMBLAGE

Le meilleur du Sud de la France - 50% Sauvignon, 20% Picpoul, 20% Grenache blanc, 10% Semillon.

TERROIR

Cépages cultivés sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct.

Fermentation et élevage de quelques mois en cuve inox.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif - Feuilletés à la brandade de Morue fromages de chèvre frais.

DEGUSTATION

Au nez, le Petit Xavier blanc libère d'abord des senteurs citronnées et de fruits exotiques puis viennent les notes florales de glycine. En bouche, il combine fraîcheur et gourmandise tout en conservant une belle minéralité. Un vin de plaisir avant tout...

TEMPERATURE DE SERVICE 11 °C

POTENTIEL DE GARDE 2 ans



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

LE PETIT XAVIER ROSÉ NM VIN DE FRANCE



ASSEMBLAGE

40% Cinsault, 20% Grenache, 15% Vermentino,
10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Caladoc

TERROIR

Terroirs mixtes incluant des sols caillouteux, des
marnes argilo-calcaires et des alluvions.

VINIFICATION

Vin rosé issu d'une vinification par pressurage direct,
à basse température et en co-fermentation
inter-cépages.

TEMPERATURE DE SERVICE 10/11°C

POTENTIEL DE GARDE

A déguster dans l'année.

ACCORDS METS ET VINS

Tarte méditerranéenne - Taboulé libanais

A l'apéritif.

DEGUSTATION

Ce vin à la robe pétale de rose, nous délivre un bouquet
aromatique sur des notes de groseille, de garrigue et de
fleurs blanches.

La bouche est délicate et ronde, révélant de jolies saveurs
de petits fruits rouges et d'agrumes, tout en fraîcheur.

Léger perlant, agrémentant la finale.

Un vin de plaisir avant tout ...



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