

XAVIER VIGNON & BARBARE, CUVÉE XL PREMIER 2012

VIN DE TURQUIE



LE PARTENARIAT

Le vignoble de Barbara naît en 2000 sur les rives de la Mer de Marmara dans la région de Thrace. Biologique et biodynamique depuis ses origines, le domaine de 25 hectares s'épanouit dans un climat propice à la culture de la vigne.

Le nom Barbara rend hommage au village voisin de Barbaros. Xavier Vignon s'est engagé dès les débuts du domaine en étroite collaboration avec Can Topsakal son fondateur. En tant qu'ami et œnologue conseil, Xavier se rend encore aujourd'hui plusieurs fois par an sur place pour accompagner les équipes tout au long des étapes de la vigne et du vin.

La cuvée XL Premier est le fruit de ce travail commun. Un style Châteauneuf du Pape...en Turquie!

ASSEMBLAGE

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre.

TERROIR

Argiles et marnes bleues sur lit de schistes.

VINIFICATION

Après la vendange, les jus sont fermentés en cuves inox à température contrôlée pendant 2 à 6 semaines avec maîtrise des sucres résiduels pour rester inférieur à 0.5 g/l. S'en suit la fermentation malolactique puis un élevage long en barriques de chêne français pendant une période allant de 18 à 48 mois.

POTENTIEL DE GARDE jusqu'en 2030

TEMPERATURE DE SERVICE 15/16°C

ACCORDS METS ET VINS

Köfte à la plancha - Börek aux épinards et feta - Feuilles de vigne farcies (dolma) - Mezzé turc au foie d'agneau



While outside this report, I was able to taste the 2012 Barbara XL Premier with winemaker Xavier Vignon and it's a wine that's well worth seeking out. A blend of Grenache, Syrah and Mourvèdre from clay soils along the Mediterranean Sea in Turkey, it boasts a stunning bouquet of blackberries, leather, spice box, cedar, and flowers. Complex and medium-bodied, with an elegant, seamless texture and fine tannins, it's a remarkable wine that will keep for 8-10 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