

SM 3RD EDITION CÔTES DU RHÔNE



Le « S » pour Septentrional et le « M » pour Méridional afin de mettre en valeur les plus beaux terroirs de la Vallée du Rhône.

ASSEMBLAGE

Syrah de la Vallée du Rhône Nord - Millésime 2019

Grenache de la Vallée du Rhône Sud - Millésime 2020

L'assemblage de ces deux millésimes apporte de la complexité à cette cuvée.

TERROIR

Les Syrahs proviennent de 15 parcelles différentes situées sur des sols sableux, de granit et de loess.

Les Grenaches sont issus de 21 parcelles différentes, sur des sols sableux, des graviers et des galets roulés.

Toutes les parcelles ont été sélectionnées pour leur exceptionnelle concentration et composition en sels minéraux et polyphénols.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur table et éraflage en totalité.

Le Grenache est élevé en cuve béton pour préserver la finesse du fruit.

La Syrah est élevée en cuve tronconique bois pendant 20 mois mais aussi en futs de 1 vin pour 1/3 des Syrahs.

POTENTIEL DE GARDE 15 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-16°C

ACCORDS METS ET VINS

Côte de Bœuf grillée - Pigeon rôti à la sarriette - Filet mignon de veau à la tapenade noire - Tomates farcies au quinoa et tofu - Aubergines grillées à la sauce soja



So much cassis and blue fruits on the nose with hints of blossoms and wafers. It's full-bodied with plush tannins. Rich with dark chocolate and dark berries on the palate. Focused peppery finish. Drink or hold.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : rouge rubis profonde

Nez : arômes de cassis et de myrtilles, accompagnés de notes de fleurs

Bouche : dense et profonde. Surprenants arômes de chocolat et de baies noires. Finale longue.



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