



XAVIER
VIGNON

CÔTES DU RHÔNE BLANC



CEPAGE

50 % Grenache blanc, 50 %, Viognier

SOL

Sols graveleux du Sud du Vaucluse et argilo calcaires.

VINIFICATION / ELEVAGE

La qualité exceptionnelle des raisins nous a permis de limiter les interventions œnologiques au strict minimum. Eraflage total. Les cépages fermentent séparément en cuve béton émaillée. Elevage en cuve béton émaillée. Mise précoce (janvier 2018) pour préserver la fraîcheur et l'expression du fruit.

DEGUSTATION

- Œil : Robe jaune pâle aux reflets brillants
- Nez : Complexe et aromatique, combinant les notes fruitées opulentes du Viognier et les délicates notes florales et épicées du Grenache Blanc.
- Bouche : Le vin combine beaucoup de vivacité tout en gardant une belle matière. Finale longue et saline sur les fruits blancs.

A déguster avec Saint-Jacques sauce au beurre, Daurade aux fenouils, fromage de chèvre frais.

GRAPE VARIETY

50% Grenache, 50% Syrah.

SOIL

Gravelly soils from South of Vaucluse and clay and limestone soils.

VINIFICATION / AGEING

Exceptional quality of the grapes allowed us to limit at a strict minimum the oenological intervention on this wine. Grapes are 100% destemmed. Separate fermentation of each grape type in enameled concrete tanks. Ageing in enameled concrete tanks.

TASTING

- Colour : Pale yellow robe with bright reflects
 - Nose : The floral aromatics of the Viognier grape are supported by the floral texture of Grenache Blanc.
 - Mouth : Layers of spice and flowers linger to the finish. A wonderful expression of what white wine can be in the Rhone Valley.
- Good with scallops with citrus butter, fresh goat cheese, sea bass with fenel.