



XAVIER
VIGNON

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CEPAGE

20% Cinsault, 10% Syrah, 20% Grenache,
50% Mourvèdre.

SOL

Coteaux & plateaux argilo-graveleux situés en Vaucluse et dans le nord du Gard sur les contreforts du Rhône.

VINIFICATION / ELEVAGE

Ce rosé est un assemblage à parts égales entre un rosé de saignée vinifié à température relativement basse et un rosé de pressurage direct. La mise en bouteille précoce (Janvier 2018) est cruciale pour préserver les arômes et la fraîcheur du fruit.

DEGUSTATION

- Œil : Robe saumonée, limpide et brillante.
- Nez : Fruité et épicé (fraise des bois, thym).
- Bouche : Équilibrée et fruitée, finale fraîche et longue.

Ce vin sera le compagnon idéal des repas d'été, il fera merveille en compagnie de viandes et de poissons grillés. Sa richesse en fera également un bon partenaire de plats épicés.

GRAPE VARIETY

20% Cinsault, 20% Syrah, 20% Grenache,
40% Mourvèdre

SOIL

Slopes and plateau composed of clayish and gravelly soils located near Châteauneuf du Pape and towards Lirac.

VINIFICATION / AGEING

This rosé is a blend between a Saignée's Rosé vinified at relatively low temperature (50%) and direct press Rosé (50%). The early bottling (January 2018) is key to favor aromas and preserve the fruit freshness.

TASTING

- Colour : Bright salmon pink robe.
- Nose : The wine reveals hints of flowers as well as red fruits (raspberry, wild strawberry) and subtle spiciness.
- Mouth : Ample and generous mouthfeel showing freshness and good length.

This wine will perfectly accompany summer meals including grilled meats, salads etc. The richness of this wine will make it also a great companion for spicy dishes.