



**XAVIER**  
VIGNON

## ARCANE XIX LE SOLEIL



### CEPAGE

80% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Syrah

### SOL

Sélection basée sur la concentration en sels et la densité.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.  
Macération longue sans extraction chimique (durant plus d'un mois).  
Mise en bouteille en mars 2017.  
Elevage pendant 15 mois :  
- 1/3 en nouveau fût  
- 1/3 en cuve de béton  
- 1/3 en cuve

### DEGUSTATION

• Œil : Couleur foncée, presque noir.  
• Nez : Complexe et en plusieurs couches, ce vin offre des arômes de fruits rouges et noirs, des épices et de garrigue.  
• Bouche : Beaucoup d'ampleur et de puissance tout en gardant un excellent équilibre et une longue finale sur les fruits noirs et une légère salinité.  
S'accordera parfaitement avec Carré d'agneau au thym - Canard rôti - Fromage fort.

### GRAPE VARIETY

80% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Syrah

### SOIL

Selection of terroirs based on mineral salt concentration and density.

### VINIFICATION / AGEING

Manual harvest.  
Long maceration with no mechanical extraction (more than one month).  
Bottling in march 2017.  
Ageing for 15 months :  
- 1/3 of new barrels (stockinger Austrian barrels with a very low toasting)  
- 1/3 of concrete tanks  
- 1/3 vat

### TASTING

• Colour : Deep colour, almost black.  
• Nose : The wine is complex and layered offering red and black fruits, spices, garrigue.  
• Mouth : The mouthfeel is ample and powerful yet with a good balance and a very long finish on black fruits and touch of saltiness.  
Good with Rack of lamb with thyme - Roasted duck - Strong cheese.