



XAVIER
VIGNON

ARCANE XV LE DIABLE



CEPAGE

100% de très vieux Mourvedre.

SOL

Argiles rouges, argiles bleues, galets roulés, urgoniens, sables.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.

Sélection basée sur la concentration en sels minéraux.

Eraflage partiel. Macération préfermentaire à froid de 3 semaines pour favoriser la diffusion des composés aromatiques et des polyphénols et éviter l'extraction de tanins herbacés.

Elevage : 30% en barrique de chêne neuf, chauffe ultra faible, 70% en petite cuve béton.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge profond aux reflets pourpres.
- Nez : Il offre de riches notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices douces.
- Bouche : Il révèle une structure massive avec des tanins bien présents et rafraichissants. Longue finale saline sur la réglisse et les fruits noirs. S'accordera parfaitement avec Canard à l'orange - Tajine d'agneau aux abricots - Côte de boeuf à la braise - Fromages.

GRAPE VARIETY

100% of very old Mourvedre.

SOIL

Red clays, blue clays, pebbles, urgonians, sands.

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest.

Selection based on mineral salts & polyphenolic concentration.

Partial destemming. 3 weeks cold start maceration to favor the diffusion of flavors compounds and polyphenols without extracting harsh tannins.

Ageing : 30% in new French oak (medium toast), 70% in small concrete tanks.

TASTING

- Colour : Deep red color with crimson reflects.
- Nose : It offers rich notes of dark fruits , garrigue and soft spices garrigue (cistus, laurel, thyme).
- Mouth : It reveals a massive structure with yet elegant tannins and good freshness. Long finish dominated by black fruits, liquorice, and a slight saltiness. Good with Duck with orange - Tajine of lamb with apricots - Poached and salted duck - strong cheeses.