



XAVIER
VIGNON

ARCANE XVIII LA LUNE



CEPAGE

100% Syrah - uniquement des vieilles vignes.

SOL

Sélection basée sur la concentration en sels minéraux.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.
Détermination des dates de vendanges basée sur des analyses polyphénoliques et dégustations quotidiennes. Vendange éraflée à 85 % et 15 % en rafle entière. Longue macération sans extraction mécanique. Fermentation et élevage en cuve tronconique.
Elevage hyperréducteur pendant 5 ans.

DEGUSTATION

- Œil : Robe noir profond.
- Nez : Complexe, il est marqué par d'opulentes notes de fruits noirs bien murs, de réglisse, de truffe noire et de sous bois.
- Bouche : Beaucoup d'ampleur et de puissance tout en gardant un excellent équilibre. La finale est longue sur les fruits noirs et une légère salinité. S'accordera parfaitement avec Boeuf à la moutarde - Filet mignon de porc aux légumes d'hiver.

GRAPE VARIETY

100% Syrah - old vines only.

SOIL

Selection based on the mineral salts content of the berries.

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest.
Determination of harvest dates based on polyphenol analysis and daily tastings.
85 % destemmed and 15 % with the stem
Long maceration with no mechanical extraction. Fermentation and ageing in vat (cuve Tronconique)
Ageing for more than 5 years with a tight oxygen protection management.

TASTING

- Colour : Profound black deep color.
- Nose : An explosive and intense bouquet of jammy black fruit, liquorice and under brush with hints of black truffle.
- Mouth : The attack is fine and chiseled, with a beautiful velvety finish extended by very aromatic notes of black fruit and spices.

Good with Beef with mustard sauce - Pork tenderloin with winter vegetables.