



XAVIER
VIGNON

BEAUMES DE VENISE ROUGE



CEPAGE

60% Syrah , 40 % Grenache.

SOL

Marnes du Trias, Terres Blanches, Terres Grises

VINIFICATION / ELEVAGE

Détermination des dates de vendanges par dégustation quotidienne des baies et analyse polyphénolique.

Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion des composés aromatiques

Elevage : 30% en fût d'un vin et 70% en cuve béton durant 12 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe noire aux reflets rubis.
- Nez : Le vin exhale des notes de fruits noirs bien mûrs, de framboise écrasée, ainsi que des notes épicées : poivre de Sichuan, garrigue et légères notes fumées.
- Bouche : Il révèle une jolie structure avec des tanins déjà souples ainsi qu'un bel équilibre. Finale longue sur les fruits noirs et les épices douces.

A déguster avec pigeon rôti à la sarriette - Carré d'agneau au thym - Travers de porc sauce barbecue - Daube de bœuf à la Provençale - Canard laqué.

GRAPE VARIETY

50% Grenache, 50% Syrah.

SOIL

Marls of Trias, with shallow and poor soils, consists of ocher and iron. Clay-limestone terraces, on the southern slopes of the Dentelles de Montmirail.

VINIFICATION / AGEING

Determination of harvest dates by daily measurement of polyphenols in the berries.

Fermentation at low temperature to favor soft diffusion of flavor compounds. Ageing: 25% in one year barrels and 70% in concrete tanks during 12 months.

TASTING

- Colour : Almost black colour.
 - Nose : The wine develops some ripe black fruits notes, crushed raspberry and spices : garrigue and slight toasted notes.
 - Mouth : On the palate, the wine is ample with soft tannins as a great balance. A long finish of black fruits and sweet spices.
- Good with roasted pigeon with wild basil - Rack of lamb with thyme - Porc ribs with a barbecue sauce peking duck - Wild boar braised in beer.