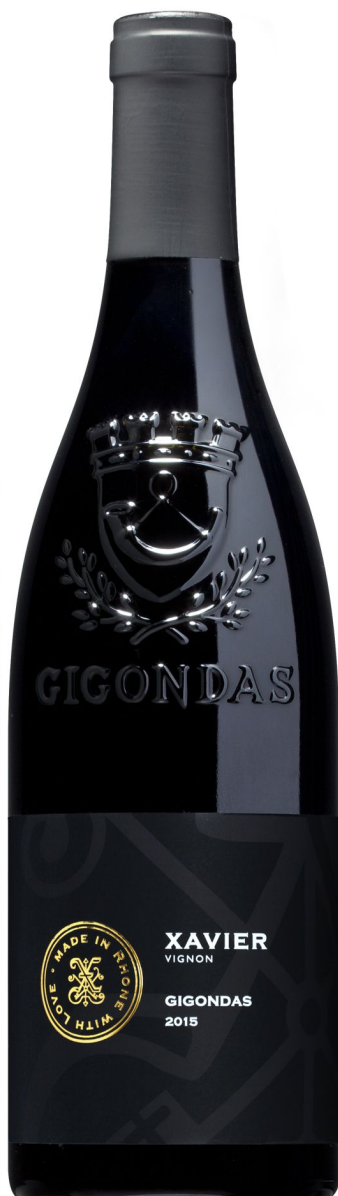


**XAVIER**  
VIGNON

# GIGONDAS



## CEPAGE

95% Grenache, 5% Mourvèdre

## SOL

38 parcelles d'altitude situées sur des terrasses sur les contreforts des Dentelles de Montmirail.  
Vignes âgées entre 80 et 100 ans.

## VINIFICATION / ELEVAGE

Eraflage total.  
Les cépages sont vinifiés conjointement en cuves puis, après la fermentation malolactique, élevés en cuve bois tronconiques.

## DEGUSTATION

- Œil : Une belle robe pourpre aux reflets violacés.
- Nez : La belle maturité des raisins offre tout une panoplie de fruits noirs (cerises, mûres) et d'épices torréfiées.
- Bouche : Les tanins fins et concentrés sont équilibrés par une jolie salinité. Des notes poivrées et gourmandes complètent la longue finale.

A déguster avec baron d'agneau à la broche- Cailles rôties aux raisins - Chevreuil aux airelles - Risotto d'épeautre aux champignons.

## GRAPE VARIETY

95% Grenache, 5% Mourvèdre

## SOIL

38 altitude parcels located mainly on terraces near the Dentelles de Montmirail. Selection of eighty years to centenaries Grenache.

## VINIFICATION / AGEING

100% destemmed.  
Hand harvesting with parcel sorting  
Cold start fermentation to favor the soft diffusion of tannins and aromatic compounds without extraction of vegetal aromas.  
The grapes are co fermented in tanks and, after malolactic fermentation, aged in tronconiques wooden vats .

## TASTING

- Colour : A purple color with violet tints.
- Nose : The beautiful ripeness offers everything an array of black fruits (cherries, blackberries) and toasted spices.
- Mouth : On the palate, fine and concentrated tannins are balanced by a nice salinity. Delicious peppery notes complete the long finish.

Good with grilled lamb - Roasted Quails with raisins - Venison with cranberries - Risotto with mushrooms.