



**XAVIER**  
VIGNON

**LIRAC**



**CEPAGE**

80% Grenache, 20% Syrah.

**SOL**

Sols de galets roulés et argileux.

**VINIFICATION / ELEVAGE**

Vendanges manuelles.

Détermination des dates de vendanges par dégustation quotidienne des baies et analyse polyphénolique. Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion des composés aromatiques.

Co-fermentation des cépages pour plus de complexité aromatique 30% d'élevage en barrique durant 12 mois, le reste est élevé en cuve béton pour préserver la pureté du fruit.

**DEGUSTATION**

- Œil : Belle robe rouge profond.
- Nez : Il révèle de riches notes de cassis, d'olive noire et de cerise burlat, ainsi que des notes d'épices douces et de garrigue (ciste, laurier, thym).
- Bouche : La bouche est généreuse. Longue finale sur les fruits noirs et rouges.

S'accordera parfaitement avec Tajine d'agneau aux fruits secs - Magret de canard au poivre vert - Côtes de boeuf à la braise.

**GRAPE VARIETY**

80% Grenache, 20% Syrah.

**SOIL**

Clay and rounded stones soils.

**VINIFICATION / AGEING**

Manual harvest.

Determination of harvest dates by daily measurement of polyphenols in the berries. Fermentation at moderate temperature to favor soft diffusion of flavor compounds. Cofermentation of grapes for more aromatic complexity. 30% is ageing in barrel for 12 months and 70% in concrete tank to preserve the fruit purity.

**TASTING**

- Colour : Deep red color.
- Nose : It offers notes of blackcurrant, black olive, cherry, sweet spices and garrigue (cistus, laurel, thyme).
- Mouth : The mouthfeel is generous with a long finale on red and black fruits and soft tannins.

Good with Lamb Tagine with dry fruits - Duck breast fillet with green pepper sauce - BBQ Prime rib of beef .