



XAVIER
VIGNON

Arcane L'Hermite Gigondas Rouge



CEPAGE:

80% Grenache, 7% Mourvèdre, 5% Syrah, 4% Muscardin, 4% Picpoul Noir

SOL: Plus de 25 parcelles sélectionnées sur les terrasses à côté des Dentelles de Montmirail comprenant des vignes centenaires de Grenache ainsi que d'anciens cépages locaux.

VINIFICATION / ELEVAGE: Le Muscardin et le Picpoul noir sont vinifiés et vieillis en fûts de chêne non grillés. Le Grenache, le Mourvèdre et la Syrah fermentent ensemble dans des réservoirs en béton avant d'être vieillis dans des cuves en bois tronqué. Certains fûts ont été immergés dans le vin pendant plus de 12 mois afin de préserver les grenaches purs de l'oxydation.

DÉGUSTATION:

Oeil: Il est transparent et soyeux, avec belle pureté et élégance.

Nez: Il offre de riches notes de fruits noirs, d'herbes sèches de Provence et d'épices douces

Bouche: Il est linéaire, serré et nettement concentré, longue finale saline sur la réglisse et les fruits noirs.

S'accordera parfaitement avec du bœuf et fromage affiné et à pâte dure.

GRAPE VARIETY:

80% Grenache, 7% Mourvèdre, 5% Syrah, 4% Muscardin, 4% Picpoul Noir

SOIL: More than 25 plots selected on the terraces next to the Lace of Montmirail including century-old Grenache vines as well as ancient local grape varieties.

VINIFICATION: Muscardin and Black Picpoul are vinified and aged in ungridded oak barrels. Grenache, Mourvèdre and Syrah ferment together in concrete tanks before being aged in truncated wooden vats. Some barrels have been immersed in wine for more than 12 months to preserve pure grenaches from oxidation.

TASTING:

Eye: It is transparent and silky, with beautiful purity and elegance.

Nose: It offers rich notes of black fruit, dry herbs of Provence and sweet spices

Mouth: It is linear, tight and clearly concentrated, long saline finish on liquorice and black fruits.

It goes perfectly with beef and hard cheese.