



**XAVIER**  
VIGNON

# VACQUEYRAS



## CEPAGE

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

## SOL

La Syrah provient de terroirs argilo-calcaire et d'alluvions d'argiles. Les vieilles vignes de Grenache (plus de 60 ans) sont plantées sur des terrasses de galets roulés. Mourvèdre centenaires sur terrasses alluviales.

## VINIFICATION / ELEVAGE

Le grenache est vinifié et élevé en petites cuves béton. Les Syrah sont vinifiées en cuves puis, après la fermentation malolactique, élevées en fûts de chêne d'un vin durant 12 mois. Les Mourvèdre élevés en fût de trois vins.

## DEGUSTATION

- Œil : Une belle robe rouge profond.
- Nez : Il offre une explosion d'arômes de réglisse, de fruits noirs et d'épices.
- Bouche : Le vin est à la fois puissant et équilibré grâce à des tanins soyeux et une légère salinité en fin de bouche.

A déguster avec agneau de 7 heures - Tajine d'agneau aux pruneaux - Magret de canard et pêches poêlées

## GRAPE VARIETY

60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

## SOIL

Syrah's are coming from clay and limestone soils as well as clay alluviums (pebbles). Old Grenache (over sixty years old) are planted on pebbles terraces. Centenaries Mourvedre on alluvial terraces.

## VINIFICATION / AGEING

Grenache fermented and aged in small concrete tanks. Syrah fermented in tanks, then (after malolactic fermentation) aged in barrels of one wine during 12 months. Mourvèdre aged in combination of one to three years barrels.

## TASTING

- Colour : Deep red color.
- Nose : It offers an explosion of black spices, black fruits and licorice.
- Mouth : On the palate, the wine reveals a combination of power and balance with already silky tannins.

Good with 7 hours lamb – Lamb tajine with prunes - roasted pork with sage - Mild thai curry beef