BACCHUS VIN

DOMAINE XAVIER VIGNON

XAVIER
VIGNON

VENTOUX

CEPAGE
60% Grenache, 40% Syrah.

SOL
76 parcelles sur les contreforts du Ventoux et sur des terrasses dans les Dentelles de Montmirail. La plupart sur une altitude entre 250 et 400 mètres.

VINIFICATION / ELEVAGE
Co-fermentation des cépages pour plus de complexité.
95% de l'élevage se fait en cuve béton pour préserver la pureté du fruit et 5% (uniquement des Syrah vieilles vignes) en fût de chêne français d'un vin.

DEGUSTATION
- Œil : Robe pourpre intense.
- Nez : Dévoile déjà une belle richesse aromatique avec des fruits rouges confiturés, des notes de garrigue et un bouquet de tubéreuses.
- Bouche : La bouche est à la fois généreuse et fraîche, fruitée à l'extrême, avec une trame aux tannins ciselés.

S'accordera parfaitement avec Côtelettes de Porc épicées - Brochettes de poulet sauce satay - Paëlla.

GRAPE VARIETY
60% Grenache, 40% Syrah.

SOIL
76 parcels all across the Ventoux and in the Dentelles area, mostly in altitude (250-400 meters).

VINIFICATION / AGEING
Grapes (Grenache & Syrah) were cofermented for more complexity. A small batch of extremely old Syrah were aged in French oak barrel . The rest of the blend was aged in concrete to preserve the fruit purity.

TASTING
- Colour : Deep dark ruby color.
- Nose : It offers on the nose some notes of jammed red fruits, garrige and provencal spices.
- Mouth : It is generous and fresh at the same time, very fruity with an end on chopped tanins.

Good with Spicy Porc ribs - Satay chicken skewers - Valencian style Paella.