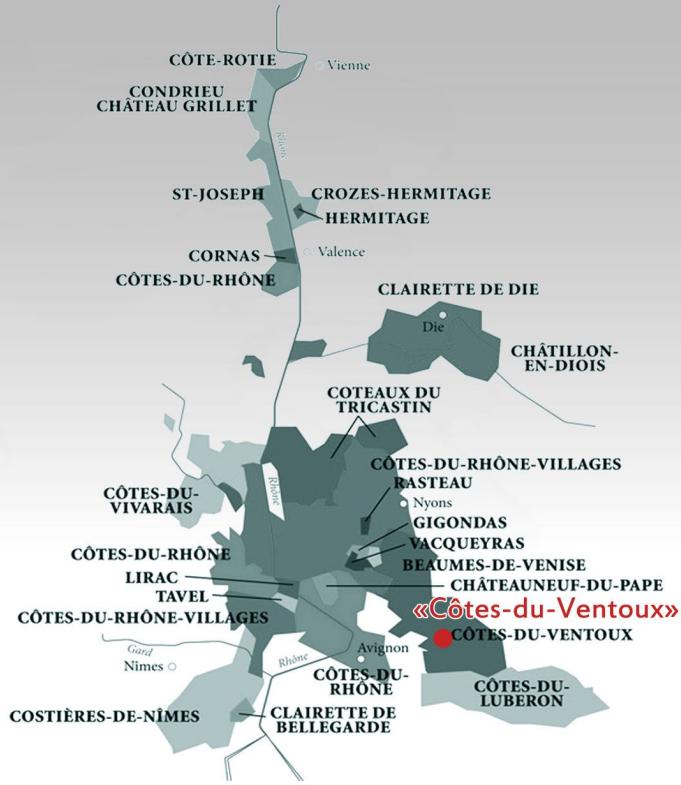




XAVIER
VIGNON

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 confituriés, 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 tanins ciselés. S'accordera parfaitement avec Côtelettes de Porc épices - 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, garrigue 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.