

BEAUMES DE VENISE

ASSEMBLAGE

60% Grenache noir, 15% Syrah, 15% Mourvèdre, 10% Cinsault.

TERROIR

Marnes du Trias, Terres Blanches, Terres Grises.
Un jeu de trois terroirs qui intègre trois niveaux d'altitude différents (allant de 100 à 600 mètres).

VINIFICATION

Cette amplitude de hauteur a permis de vinifier tous les cépages qui composent cet assemblage, ensemble.

Les vignes en altitude ont apporté suffisamment d'acidité pour permettre un élevage de type bourguignon avec 50% en fût de 3 à 5 ans et 50% en cuve inox.

TEMPERATURE DE SERVICE 15/16°C

POTENTIEL DE GARDE 3 - 6 ans

ACCORDS METS ET VINS

Pigeon rôti à la sarriette - Carré d'agneau au thym - Travers de porc sauce barbecue - Daube de bœuf à la Provençale - Canard laqué.

EVALUATION

90-92/100 PARKER



Vignon has been tinkering with the blend of his Beaumes de Venise over recent vintages and appears to have nailed it with the 2017 Beaumes de Venise, a cofermented assemblage of 60% Grenache, 15% each Mourvèdre and Syrah and 10% Cinsault. Tasted as a tank sample, it's full-bodied and lush, with waves of black cherries, hints of stone fruit and nuances of allspice, pepper and licorice on the long finish. Vignon says it will spend three to five years in vat, so don't expect a release anytime soon.



ROUGE
VIGNON



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France
Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com