Xavier Vignon

Vallée du Rhône 2020

Par Qaviste

Détails de l'offre



XAVIER VIGNON

VALLÉE DU RHÔNE 2020

Pays

France

Couleur

Rouge

Service

Déguster à 15/16°C

Contenance

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Xavier Vignon

Vallée du Rhône 2020

Par Qaviste

Détails de l'offre



BEAUMES DE VENISE AOC 2020

Cépages

50% Grenache noir, 35% Syrah , 15% Mourvèdre

Nature du sol

Marnes du Trias, Terres Blanches, Terres Grises.

Un jeu de trois terroirs qui intègre trois niveaux d'altitude (allant de 100 à 600 mètres)

Culture

Traditionnelle

Vinification

Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion des composés aromatiques

Elevage

15 mois 50% en barrique de 3 à 5 ans et 50% en cuve inox

Maturité

A déguster de nos jours à 2026

Accord mets/vin

Souris d'agneau aux fruits secs et aux amandes, tarte chocolat caramel au beurre salé

Degré alcoolique

15%vol

Xavier Vignon

Vallée du Rhône 2020

Par Qaviste

Détails de l'offre



VACQUEYRAS AOC 2020

Cépages

70% Grenache (plus de 60 ans), 30% Syrah

Nature du sol

Argilo calcaires, terrasses de galets roulés

Culture

Biologique certifié

Vinification

4 semaines de macération

Elevage

18 mois en cuve pour les grenaches

6 mois de cuve + 12 mois en barrique (pas de bois neuf) pour les syrah

Maturité

A déguster de nos jours à 2030

Accord mets/vin

Magret de canard et pêches poêlées, rôti de porc à la sauge

Degré alcoolique

15%vol