



Beaumes-de-Venise

2021

At the foot of the Dentelles de Montmirail, vines are planted at an altitude of between 100 and 500 meters on three types of soil, including the famous Triassic marls. In 2005, the appellation's red wines were awarded Cru of the Rhône Valley.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Triassic marl, Cretaceous white earth, Grey Jurassic earth. A blend of three terroirs including three levels of altitude from 100 to 500 meters.

VINIFICATION

All grapes varieties were vinified together. This method of vinification was made possible thanks to the difference of altitud of the plots

AGING


The high altitud vines provided sufficient acidity and freshness to allow Burgundian-style ageing in barrel for 50% of the blend. The rest was aged in stainless steel tanks.


"The palate is rich and ripe, will give some robust pleasure"


- Jancis Robinson -



TASTING

 Ruby with black highlights.

 Ripe black fruits, crushed raspberry, spices.

 Full-bodied and greedy, fresh and lively with a long finish.

Cellaring potential: 2027+

Service: 14-16 °C

WINEENTHUSIAST

92

JAMESUCKLING.COM

91

Jancis Robinson

15

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



XAVIER
VIGNON

Beaumes-de-Venise

2021

Situées aux pieds des Dentelles de Montmirail, les vignes se répartissent entre 100 et 500 mètres d'altitude sur trois types de sols dont les fameuses marnes du Trias. En 2005, les rouges de l'appellation accèdent au rang de Cru de la Vallée du Rhône.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Marnes du Trias, terres blanches du Crétacé, terres grises du Jurassien.
Un jeu de trois terroirs qui intègre trois niveaux d'altitude de 100 à 500 mètres.

VINIFICATION

L'ensemble des cépages a été vinifié conjointement.
Cette méthode de vinification a été permise grâce à l'amplitude de hauteur des parcelles.

ÉLEVAGE




Les vignes en altitude ont apporté suffisamment d'acidité et de fraîcheur pour permettre un élevage de 12 mois de type bourguignon : 50% en fût de chêne. Le reste de l'assemblage a vieilli en cuve inox.

“La bouche est riche et mûre, il offre un plaisir intense”

- Jancis Robinson -



DÉGUSTATION

-  Rubis aux reflets noirs.
-  Fruits noirs bien mûrs, framboise écrasée, épices.
-  Dense et gourmande, fraîche et vive, finale longue.

Potentiel de garde : 2027+

Service : 14-16 °C

WINEENTHUSIAST

92

JAMESUCKLING.COM

91

Jancis Robinson

15

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com