



# Xavier Vignon 2018, 2018, A.O.P Châteauneuf-Du-Pape, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Vallée du Rhône**

Appellation : **A.O.P Châteauneuf-Du-Pape**

Cépages : **Grenache - Mourvèdre - Syrah**

Degré d'alcool : **14.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

## La Dégustation

### Température de service

15°-17°

### Robe

La robe est dense, de couleur pourpre.

### Nez

Le nez dévoile des notes de garrigue, de rose, de cerise et de framboise.

### Bouche

Une bouche aux notes de poivre moulu, de violette et de groseilles rouges et noires aboutissent à un vin mi-corsé. Elle est ample, soyeuse et longue, avec une finale intense.

### Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Gibier

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Xavier Vignon 2018

Originaire de Picardie, il y découvre sa vocation et en partie son savoir-faire de faussaire en Champagne et à Bordeaux puis aux quatre pièces du globe. Depuis 1996, il est installé en Vallée du Rhône, sa terre de cœur où aujourd'hui il s'est indiqué comme une figure hors norme.