

### **Xaviers Vignons Crozes-Hermitage 2011 - en uppvisning**

Vinet som gör "världspremiär" i Sverige är därmed det första vinet som Xavier gör från norra Rhône-dalen. Xavier Vignon har sedan slutet av 90-talet fokuserat på södra Rhône-dalen och bland annat skapat de mycket framgångsrika vinerna Xavier Chateauneuf-du-Pape (6267, 221 kr) och Xavier Grenache Vieilles Vignes (2151, 87 kr). - Jag har alltid fascinerats av norra Rhône-dalens elegans och den struktur som svalodlad Syrahfrukt har. Dessutom var det en ny utmaning för mig att producera ett endruevin - alla andra viner jag gör är ju cuvées, säger en märkbart stolt Xavier. Och visst har han lyckats bra även med denna butelj.

### **Xaviers Vignons Crozes-Hermitage 2011 (79627, 149 kr)**

är mineraliskt, stenigt och kryddigt med en ren och saftig körsbärsfrukt med en inbjudande lakritssälta, samtidigt som det är torrt och stramt. Xavier visar återigen att han behärskar konsten att producera viner i den lägre prisklassen som är goda och med karaktär. Det här är ett bra köp som vi starkt rekommenderar. Det är gott, inbjudande och man vill bara ha mer. Xavier är verksam i Rhône-dalen sedan 1995. Innan dess gjorde han vin i flera andra franska regioner och i Australien, och är uppdaterad med den senaste tekniken inom vinmakning. Xavier är en utpräglad terroirist och målsättningen med alla viner är att återspegla regionens och druvornas karaktär på ett modernt sätt.

Xavier Crozes-Hermitage finns from nu att tillgå i Systembolagets beställningssortiment **(79627, 149 kr)**.

Vid glasen: Christoffer och Anders Enquist samt Erik Dahlström"