



QUE L'ART DE NOTRE SAVOIR-FAIRE
VOUS TRANSPORTE AU 7^{ÈME} CIEL !



CIEL ÉTOILÉ

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Rosé - Grenache, Syrah

Ce vin présente une jolie robe pétale de rose. Un nez d'une très belle finesse où se mêlent les fruits rouges et les agrumes accompagné de notes minérales.

La bouche ronde, tendre et longue exhale des arômes de framboise et de cassis accompagnés de note d'agrumes et une finale saline lui conférant une très belle longueur en bouche.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7^{ème} Clos
- Nom de la cuvée : Ciel étoilé
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Visan
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Couleur : Rosé
- Degré d'alcool : 14,5 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 4° C et 6° C
- Temps de garde : 2 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 90 % Grenache, 10 % Syrah
- Sol : versant Nord au sol argilo-calcaire
- Surface : 1 ha
- Rendement : 35 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Eraflage et foulage à 100 %. Rosé de saignée. Quelques heures de macération.
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7^{ème} Clos
- L'œnologie : Guenhael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne tout aussi bien un bel apéritif qu'un repas estival.

DOMAINE AU 7^{ÈME} CLOS
2245 Chemin de l'Obriou 84820 VISAN
david@au7emeclos.com
www.au7emeclos.com

DAVID PEYRON / 07 63 09 23 08
VIRGINIE PEYRON / 06 64 49 32 64

