AU 7ÈME CLOS

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

MONTS & MERVEILLES

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Blanc - *Roussanne, Viognier*

Sa robe jaune pâle cristalline aux reflets verts illumine le verre par sa brillance. Le nez est fin et complexe avec une très belle intensité aromatique, avec des notes d'agrumes, de fruits blancs, de fruits exotiques. Le nez exprime également des notes florales accompagnées par des nuances minérales (silex). L'attaque en bouche est ronde et vineuse avec une très belle sensation de fraîcheur. Le vin évolue vers une note saline qui apporte une très belle longueur au vin avec des notes d'agrumes et d'amandes fraîches.



QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7ème Clos
- Nom de la cuvée : Monts et Merveilles
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Visan
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Couleur : Blanc
- Degré d'alcool : 13,5 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 8° C et 10° C
- Temps de garde : 3 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 90 % Roussanne, 10 % Viognier
- Âge des vignes : 10 ans
- Sol : Côtes pentues exposées plein nord, sol argilo-calcaire
- Surface : 1 ha
- Rendement : 30 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Éraflage à 100 %. Une macération pré-fermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve béton. 2 à 3 délestages durant la fermentation, puis remontages durant la macération. Cuvaison 4 semaines
- Élevage : Élevage en barrique sur lies fines durant 5 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7ème Clos
- L'œnologue : Guenhael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Saint-Jacques poêlées, turbot rôti, risotto aux champignons. Fromages affinés.

Conception : Studio Orkidées 2026

DOMAINE AU 7ÈME CLOS
2245 Chemin de l'Obrieu 84820 VISAN
contact@au7emeclos.com
www.au7emeclos.com

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