



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



ARC-EN-CIEL

AOC CÔTES-DU-RHÔNE

Rouge - Grenache, Syrah, Mourvèdre



Ce vin d'une très belle intensité présente une robe rubis éclatante. Intense et complexe, son bouquet exprime sa fraîcheur avec de jolis arômes de fruits rouges compotés (framboises, cerises), de réglisse et de garrigues. En bouche, ce vin souple et friand évolue agréablement et exhale tous ses arômes de fruits rouges et d'épices. La finale douce et poivrée nous laisse sur une très belle sensation aromatique.

QUI SUIS-JE ?

- | | |
|--------------------------------|---|
| • Nom du domaine : | • Couleur : rouge |
| Au 7 ^{ème} Clos | • Degré d'alcool : 13,5 % vol. |
| • Nom de la cuvée : | • Contenance : bouteille 0,75 l et magnum 1,5 l |
| Arc-en-ciel | • À déguster : entre 16 ° C et 18 ° C |
| • Appellation : Côtes-du-Rhône | • Temps de garde : 4 à 5 ans |
| • Labels : AOC, Vin biologique | |
| • Localité : Visan (Vaucluse) | |

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- | | |
|--|---|
| • Climat : méditerranéen | • Sol : des coteaux aux argiles profondes et fraîches |
| • Encépagement : 50 % Grenache, 40 % Syrah, 10 % Mourvèdre | • Surface : 8 ha |
| • Âge des vignes : 20 ans environ | • Rendement : 40 hl |

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- **Vinification** : vendange éraflée à 100 %. Macération préfermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve béton. Délestage durant la fermentation et remontage. Cuvaision entre 15 et 20 jours
- **Élevage** : en cuve béton - 6 mois
- **Mise en bouteille** : la totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7^{ème} Clos
- **L'œnologie** : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin aux couleurs provençales accompagne à merveille une soupe au pistou, une salade estivale, une tarte salée, une planche de charcuterie fine, une grillade...

DOMAINE AU 7^{ÈME} 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

