Au 7ème Clos

Que l'art de notre savoir-faire
vous transporte au 7ème ciel !

Ciel étoilé

AOC Côtes-du-Rhône
Villages Visan

Blanc - *Marsanne , Roussanne, Viognier*

D'une magnifique robe jaune pâle aux reflets verts cristallins, ce Visan blanc nous surprend par l'intensité et la complexité de son bouquet aux arômes de fruits exotiques, de fruits à chair blanche et d'agrumes accompagné d'une belle note florale.
En bouche, l'attaque est équilibrée et élégante. En milieu de bouche apparait des notes de pêche blanche et d'abricot, d'agrumes (citron, pamplemousse) et d'épice (poivre du Timut) qui confèrent à l'ensemble une grande fraîcheur. La finale se termine avec une note saline qui lui donne une très belle longueur en bouche.

Qui suis-je ?

- Nom du domaine : Au 7ème Clos
- Nom de la cuvée : Ciel étoilé
- 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 : 50% Marsanne, 40% Roussanne, 10% Viognier
- Âge des vignes : 10 ans
- Sol : sur de fortes pentes exposées plein nord au sol argilo-calcaire
- Surface : 2 ha
- Rendement : 35 hl

Les secrets de la vinification et de l'élevage

- Vinification : macération pré-fermentaire de 2H00 à basse température dans le pressoir. Débourbage statique et fermentation à basse température (16°C)
- Élevage : élevage 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

Parfait pour un apéritif réussi ! Mais également avec une salade composée, du poisson comme un bar rôti au fenouil, des gambas grillés ou des fromages de chèvre.

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

Conception : Studio Orkidées 2025