



QUE L'ART DE NOTRE SAVOIR-FAIRE
VOUS TRANSPORTE AU 7ÈME 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 7ème 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 : 13 % 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 : débourbage statique et fermentation à basse température
- Élevage : sur lies fines durant 5 mois en cuve inox
- Mise en bouteille : la totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7ème Clos
- L'œnologue : Guenael 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 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

