

QUE L'ART DE NOTRE SAVOIR-FAIRE VOUS TRANSPORTE AU 7<sup>ème</sup> CIEL!

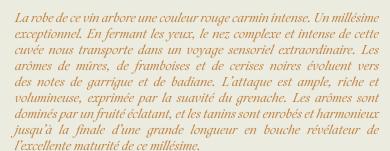


# CIEL ÉTOILÉ





Rouge - Syrah, Grenache, Carignan



- · 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 : Rouge
- · Degré d'alcool : 14 % vol. • Contenance: Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 16 ° C et 18 ° C
- Temps de garde : 6 à 8 ans

- · Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan
- Âge des vignes : 30 ans environ
- · Sol : Situé sur des coteaux au sol argilo-calcaire présentant des veines de marne grise, les parcelles sont exposées plein nord
- · Surface : 6 ha · Rendement: 35 hl

- · Vinification : Vendange éraflée à 100%. Macération préfermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve béton. 2 à 3 délestages durant la fermentation puis remontages durant la macération. Cuvaison entre 3 à 4 semaines
- Élevage : en cuve béton
- · 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

Ce vin accompagne remarquablement une viande rouge, une volaille rôtie, un bœuf bourguignon, un beau plateau de fromages ou même un dessert au chocolat peu sucré.

