



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



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

MONTs & MERVEILLES



AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Rouge - Syrah, Grenache

Sa robe brillante rouge grenat aux reflets violines nous surprend par sa profondeur. Son bouquet intense et complexe est remarquable. Son aura nous transporte agréablement dans le monde des sens où se mêlent des arômes de cèdre, de fruits rouges, d'épices, de réglisse, de cerise noire et de garrigue. En bouche, ce vin rond et charnu, évolue harmonieusement entre sa matière et ses arômes fruités, épicés et empyreumatiques. Il est témoin d'un savoir-faire exprimant le joli mariage à l'élevage entre la noblesse de ce vin et le boisé des barriques. Ce vin généreux nous laisse en finale une sensation aromatique intense, tel un grand parfum qui exhale son essence, nous rappelant ainsi les premières sensations perçues par son bouquet.

QUI SUIS-JE ?

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| • Nom du domaine : | • Couleur : Rouge |
| Au 7ème Clos | • Degré d'alcool : 14 % vol. |
| • Nom de la cuvée : | • Contenance : Bouteille |
| Monts et Merveilles | 0,75 l / Magnum 1.5 l |
| • Appellation : Côtes-du- | • À déguster : Entre 16 ° C et |
| Rhône Villages Visan | 18 ° C |
| • Labels : AOC, Vin biologique | • Temps de garde : 8 à 10 |
| • Localité : Visan (Vaucluse) | ans |

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| • Climat : Méditerranéen | veines de marne grise, les |
| • Encépagement : 90 % Syrah, | parcelles sont exposées plein |
| 10 % Grenache | nord |
| • Âge des vignes : 30 à 40 ans | • Surface : 2 ha |
| • Sol : Situé sur des sols | • Rendement : 35 hl |
| argilo-calcaire présentant des | |

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. Cuvaïson 4 semaines
- **Élevage** : Élevage en demi-muids 12 à 18 mois
- **Mise en bouteille** : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7ème Clos
- **L'œnologie** : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin se marie parfaitement avec les viandes rouges grillées, les volailles braisées ou le gigot d'agneau et après quelques années de vieillissement, parfaitement avec le gibier, des plats en sauce comme le civet de lièvre et la gardienne de taureau.



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