



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



SEVEN

VIN DE FRANCE
Rouge - 100 % carignan



Sa robe rouge rubis profonde aux délicats reflets pivoine. Son bouquet intense et complexe nous dévoile avec finesse et élégance de jolies notes de fruits rouges (fraises, mûres, cerises) accompagnées de fragrances florales et d'épices douces. L'attaque est franche et souple avec une belle fraîcheur évoluant vers une bouche ronde avec de jolis tanins racés sous couvert de réglisse, de mûres, de cerises pour conclure sur une finale fine et saline.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7^{ème} Clos
- Nom de la cuvée : Seven
- Appellation : Vin de France
- Labels : Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Couleur : rouge
- Degré d'alcool : 13 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 14 ° C et 16 ° C
- Temps de garde : 2 à 4 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : méditerranéen
- Encépagement : 100 % carignan
- Âge des vignes : 30 ans environ
- Sol : situé sur un sol très varié: une partie en sablo-argileux et une autre partie sur des galets roulés
- Surface : 1,5 ha
- Rendement : 35 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : la vendange est éraflée à 100%, la macération pré-fermentaire est de 3 jours. La fermentation se fait en cuve béton avec une cuvaison de 3 semaines
- Élevage : en cuve béton sur une durée de 6 à 8 mois
- Mise en bouteille : la totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7^{ème} Clos
- L'œnologie : Guenhael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin se dégustera aussi bien à l'apéritif que sur des plats simples tels que salade, charcuterie et grillades.

DOMAINE AU 7^{ÈME} CLOS
2245 Chemin de l'Obriou 84820 VISAN
contact@au7emeclos.com
www.au7emeclos.com

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

