



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



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

CHAKRA

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VALRÉAS



Rouge - Syrah, Grenache

Ce vin est vêtu d'une robe pourpre noir, intense et éclatante. Le nez complexe et délicat offre des arômes de fruits noirs avec de délicates notes de réglisse et d'épices douces.

La bouche est ample, ronde et veloutée avec une magnifique structure tannique très soyeuse. Il y a une très belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse de ce vin. La finale se termine longuement avec des arômes de fruit noir, de réglisse et de poivre.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7ème Clos
- Nom de la cuvée : Chakra
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Valréas
- 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 : 8 à 10 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : méditerranéen
- Encépagement : 60 % Syrah, 40 % Grenache
- Âge des vignes : 30 ans
- Sol : très varié, certaines parcelles au sol sablo-argileux et d'autres en galets roulés, exposés sud-ouest
- Surface : 5 ha
- Rendement : 35 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : vendange éraflée à 100 %. Macération préfermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve béton. 2 à 3 délestages durant la fermentation et remontage. Cuvaison entre 4 et 5 semaines.
- Élevage : en cuve béton - 6 à 8 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 accompagne parfaitement une viande rouge, une volaille rôtie, une viande en sauce ou un beau plateau de fromages.

