

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



ARC-EN-CIEL 2016

AOC CÔTES-DU-RHÔNE

Rouge - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Un vin d'une belle intensité qui présente une robe rubis éclatante aux reflets violines. Fin et fruité, son bouquet exprime sa fraîcheur avec de jolis arômes de fruits rouges, de garrigue et de réglisse. L'attaque en bouche est ronde et fraîche. Des arômes de framboises, de cassis et d'épices se développent avec une évolution agréable qui se propage d'une manière appétissante sur nos papilles.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7ème Clos
- Nom de la cuvée : Arc-en-ciel
- Appellation : Côtes-du-Rhône
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2016
- Couleur : Rouge
- Degré d'alcool : 13 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 16 ° C et 18 ° C
- Temps de garde : 4 à 5 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 50 % Grenache, 40 % Syrah, 10 % Mourvèdre
- Âge des vignes : 20 ans environ
- Sol : Des coteaux aux argiles profondes et fraîches
- Surface : 8 ha
- Rendement : 45 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Vendange éraflée à 100 %. Macération préfermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve inox thermostatée (25°C). Délestage durant la fermentation et remontage. Cuvaison entre 15 et 20 jours
- Élevage : En cuve béton - 6 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 aux couleurs provençales accompagne à merveille une soupe au pistou, une salade estivale, une tarte salée, une planche de charcuterie fine, une grillade...