

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



CIEL ÉTOILÉ 2017

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Blanc - Marsanne, Roussanne

Ce vin est vêtu d'une magnifique robe jaune pâle, éclatante et cristalline avec de légers reflets verts. Fin et complexe, ce vin offre un bouquet au subtil mélange de fruits exotiques et de fruits à chair blanche accompagné d'une élégante note d'agrumes et de tilleul.

La bouche ronde et charnue évolue avec une belle fraîcheur sur des arômes de poire, de pamplemousse et de coing accompagnée d'une pointe de saveur anisée. Ce vin se termine sur une note saline et agréable lui conférant une très belle longueur en bouche.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7^{ème} Clos
- Nom de la cuvée : Ciel étoilé
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Visan
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2017
- Couleur : Blanc
- Degré d'alcool : 13,5 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 8 ° C et 10 ° C
- Temps de garde : 3 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen argilo-calcaire
- Encépagement : 60 % Marsanne, 40 % Roussanne
- Âge des vignes : 10 ans
- Sol : Sur de fortes pentes exposées plein nord au sol
- Surface : 1 ha
- Rendement : 35 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Macération pré-fermentaire de 2H00 à basse température dans le pressoir. Débourage statique et fermentation à basse température (16°C)
- Élevage : Élevage sur lies fines durant 5 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7^{ème} Clos
- L'œnologie : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Parfait pour un apéritif réussi ! Mais également avec une salade composée, du poisson comme un bar rôti au fenouil, des gambas grillés ou des fromages de chèvre.