

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



# CIEL ÉTOILÉ 2016

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Rouge - Syrah, Grenache, Carignan

*Son bouquet intense et complexe nous dévoile avec beaucoup d'élégance de jolis fruits rouges frais accompagnés d'épices douces et de quelques notes poivrées. En bouche, l'attaque est ronde et généreuse évoluant sur de jolis et élégants tanins.*

*On apprécie l'équilibre et l'évolution harmonieuse entre sa richesse aromatique (framboise, cerise, réglisse, garrigue, poivre noir, menthol) et sa finale qui nous laisse une très belle sensation de fraîcheur.*

## QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7<sup>ème</sup> Clos
- Nom de la cuvée : Ciel étoilé
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Visan
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2016
- Couleur : Rouge
- Degré d'alcool : 13,5 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 16 ° C et 18 ° C
- Temps de garde : 6 à 8 ans

## UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Carignan
- Âge des vignes : 30 ans environ
- Sol : Situé sur des coteaux au sol argilo-calcaire présentant des veines de marne grise, les parcelles sont exposées plein nord
- Surface : 6 ha
- Rendement : 40 hl

## LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Vendange éraflée à 100%. Macération pré-fermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve inox thermo-régulée (28-29°C). 2 à 3 délestages durant la fermentation puis remontages durant la macération. Cuvaision entre 3 à 4 semaines
- Élevage : En cuve inox de 6 à 8 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7<sup>ème</sup> Clos
- L'œnologie : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

## ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne avec délice des entrées feuilletées, un bœuf bourguignon bien mijoté, un gigot d'agneau aux cèpes ou un beau plateau de fromages.