

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



ÉPUIsé

# MONTS & MERVEILLES 2016

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Rouge - Syrah, Grenache, Carignan

*Ce vin chatoyant présente une magnifique robe rubis aux reflets violines. Le bouquet nous surprend par sa fraîcheur et son intensité. Le nez nous dévoile des arômes de framboises et de groseilles enrobés de notes réglissées empyreumatiques et d'épices. L'attaque ronde et harmonieuse s'exprime par de jolis fruits rouges. L'évolution est généreuse avec des tanins pleinement intégrés accompagnés de notes grillées témoignant du bon mariage de ce vin avec son élevage en barrique.*

## QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7<sup>ème</sup> Clos
- Nom de la cuvée : Monts et Merveilles
- 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 : 8 à 10 ans

## UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Carignan
- Âge des vignes : 30 à 40 ans
- Sol : Situé sur des sols argilo-calcaire présentant des veines de marne grise, les parcelles sont exposées plein nord
- Surface : 1 ha
- Rendement : 35 hl

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

- Vinification : Éraflage à 100 %. Une 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. Cuvaison 4 semaines
- Élevage : Élevage en demi-muids 12 à 18 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7<sup>ème</sup> Clos
- L'œnologie : Guenhael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

## ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne à merveille une belle viande rouge à griller, une daube, un risotto ou des fromages à pâte molle, pressée ou persillée.