

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



Médaille d'argent
au concours
Challenge Millésime
Bio 2020.



Médaille de bronze
au concours des
grands vins de
France à Macon, en
avril 2019.

CHAKRA 2018

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VALRÉAS

Rouge - Syrah, Grenache

Ce vin est vêtu d'une très belle robe rouge rubis brillante aux reflets violines éclatants. Son bouquet est très flatteur. Il exhale ses fragrances de groseilles de framboises et de mûres accompagnées de notes florales et épicées.

La bouche exprime une belle rondeur soutenue par une belle matière et une fraîcheur élégante. Le vin est puissant mais velouté et subtil avec une très belle longueur en bouche.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7^{ème} Clos
- Nom de la cuvée : Chakra
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Valréas
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2018
- 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 inox thermo-régulée (28 - 29 °C). 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 7^{ème} Clos
- L'œnologue : 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.