

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



Médaille d'argent
au concours des
vins d'Orange en
2019.

CIEL ÉTOILÉ 2018

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Rouge - Syrah, Grenache, Carignan

Ce vin est vêtu d'une très belle robe rouge rubis et brillante aux reflets grenat éclatants. Son nez est remarquable par ses arômes purs, fins et complexes, nous rappelant les fruits rouges confits, les épices avec de délicates notes florales.

La bouche exprime une belle rondeur soutenue par une belle matière et une fraîcheur élégante. Ce 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 : Ciel étoilé
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Visan
- 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 : 6 à 8 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 60 % Syrah, 30 % 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^{ème} Clos
- L'œnologue : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne remarquablement une viande rouge, une volaille rôtie, un bœuf bourguignon, un beau plateau de fromages ou même un dessert au chocolat peu sucré.