

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



# MONTS & MERVEILLES 2018

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Rouge - Syrah, Grenache

*Sa robe brillante rouge grenat aux reflets violines nous surprend par sa profondeur. Son bouquet intense et complexe est remarquable. Son aura nous transporte agréablement dans le monde des sens où se mêlent des arômes de cèdre, de fruits rouges, d'épices, de réglisse, de cerise noire et de garrigue. En bouche, ce vin rond et charnu, évolue harmonieusement entre sa matière et ses arômes fruités, épicés et empyreumatiques. Il est témoin d'un savoir-faire exprimant le joli mariage à l'élevage entre la noblesse de ce vin et le boisé des barriques. Ce vin généreux nous laisse en finale une sensation aromatique intense, tel un grand parfum qui exhale son essence, nous rappelant ainsi les premières sensations perçues par son bouquet.*

## 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 : 2018
- Couleur : Rouge
- Degré d'alcool : 14 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l / Magnum 1.5 l
- À déguster : Entre 16 ° C et 18 ° C
- Temps de garde : 8 à 10 ans

## UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 90 % Syrah, 10 % Grenache
- 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. Cuvaizon 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'œnologue : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

## ACCORDS METS & VINS

Ce vin se marie parfaitement avec les viandes rouges grillées, les volailles braisées ou le gigot d'agneau et après quelques années de vieillissement, parfaitement avec le gibier, des plats en sauce comme le civet de lièvre et la gardianne de taureau.