

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



ÉPUIsé



Deux étoiles au
Guide Hachette
des vins 2020



Médaille d'or au
Concours général
de Paris -
Printemps 2018

ARC-EN-CIEL 2017

AOC CÔTES-DU-RHÔNE

Rouge - Syrah, Grenache, Mourvèdre

Un vin d'une belle intensité qui présente une robe rubis éclatante aux reflets violines. Intense et complexe, son bouquet exprime sa fraîcheur avec de jolis arômes de cassis, de framboises et de réglisse. En bouche, ce vin souple et friand évolue agréablement et exhale tous ses arômes de fruits rouges et d'épices. La finale fraîche, gourmande et intensément fruitée reste équilibrée avec des tanins souples à parfaite maturité.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7ème Clos
- Nom de la cuvée : Arc-en-ciel
- Appellation : Côtes-du-Rhône
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2017
- Couleur : Rouge
- Degré d'alcool : 13,5 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 16 ° C et 18 ° C
- Temps de garde : 4 à 5 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvèdre
- Âge des vignes : 20 ans environ
- Sol : Des coteaux aux argiles profondes et fraîches
- Surface : 8 ha
- Rendement : 45 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 (25°C). Délestage durant la fermentation et remontage. Cuvaison entre 15 et 20 jours
- Élevage : En cuve béton - 6 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7ème Clos
- L'œnologie : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin aux couleurs provençales accompagne à merveille une soupe au pistou, une salade estivale, une tarte salée, une planche de charcuterie fine, une grillade...