

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



Médaille d'argent
au concours
Challenge Millésime
Bio.

CHAKRA 2020

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VALRÉAS

Rouge - Syrah, Grenache

Ce vin est vêtu d'une robe pourpre noir, intense et éclatante. Le nez complexe et délicat offre des arômes de fruits noirs avec de délicates notes de réglisse et d'épices douces.

La bouche est ample, ronde et velouté avec une magnifique structure tannique très soyeuse. Il y a une très belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse de ce vin. La finale se termine longuement avec des arômes de fruit noir, de réglisse et de poivre.

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 : 2020
- 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.