

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



CIEL ÉTOILÉ 2020

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Blanc - Marsanne, Roussanne

Ce vin présente une robe jaune éclatante aux reflets verts tilleul. Ce blanc parfumé dévoile une belle complexité aux fragrances de fleurs d'acacia et d'agrumes accompagnée de notes exotiques et de fruits à chair blanche.

La bouche offre un très bel équilibre entre rondeur, gourmandise et fraîcheur minérale. La dégustation se termine sur une longue finale saline ponctuée par une légère amertume qui renforce son élégance et dynamisme.

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 : 2020
- Couleur : Blanc
- Degré d'alcool : 14 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 8 ° C et 10 ° C
- Temps de garde : 3 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen argilo-calcaire
- Encépagement : 60 % Marsanne, 40 % Roussanne
- Âge des vignes : 10 ans
- Sol : Sur de fortes pentes exposées plein nord au sol
- Surface : 1 ha
- Rendement : 35 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Macération pré-fermentaire de 2H00 à basse température dans le pressoir. Débourage statique et fermentation à basse température (16°C)
- Élevage : Élevage sur lies fines durant 5 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7^{ème} Clos
- L'œnologie : Guenhael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Parfait pour un apéritif réussi ! Mais également avec une salade composée, du poisson comme un bar rôti au fenouil, des gambas grillés ou des fromages de chèvre.