

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



Médaille d'argent  
au concours  
international du  
salon Millésime Bio.

# CIEL ÉTOILÉ 2019

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN

Rouge - Syrah, Grenache, Carignan

*La robe de ce vin arbore une couleur rouge carmin intense. Un millésime exceptionnel. En fermant les yeux, le nez complexe et intense de cette cuvée nous transporte dans un voyage sensoriel extraordinaire. Les arômes de mûres, de framboises et de cerises noires évoluent vers des notes de garrigue et de badiane. L'attaque est ample, riche et volumineuse, exprimée par la suavité du grenache. Les arômes sont dominés par un fruité éclatant, et les tanins sont enrobés et harmonieux jusqu'à la finale d'une grande longueur en bouche révélateur de l'excellente maturité de ce millésime.*

## QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7<sup>ème</sup> Clos
- Nom de la cuvée : Ciel étoilé
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Visan
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2019
- Couleur : Rouge
- Degré d'alcool : 14,5 % 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<sup>ème</sup> Clos
- L'œnologie : 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.