

DOMAINE CLAVEL

devin en plaisirs divins?

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS - ROUGE - **les 100%**

Trois cuvées cent pour cent pour trois personnages bien différents. Denis, Françoise et Claire veulent, au travers de ces trois vins d'exception vous faire ressentir l'amour de leur travail quotidien.

A vous de choisir entre Grenache, Syrah et Carignan !

exception



LES 100% ROUGE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



DOMAINE CLAVEL
SAINT GERVAIS - VALLÉE DU RHÔNE
rue du Pigeonnier - 30200 Saint Gervais - France
T +33 (0)4 66 82 78 90 - F +33 (0)4 66 82 74 30
domaineclavel.com





CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS les 100%
exception

ROUGE
berger

CÉPAGE

100 % Carignan

VINIFICATION

Pour ces vieilles parcelles on effectue une vinification avec pigeage, délestage et maîtrise des températures. Puis elles bénéficient d'une cuvaison plus longue (environ 6 semaines selon le millésime). Au décuvage, on entonne les barriques avec le vin de goutte et les lies fines qui l'accompagnent. Ensuite on élève les vins 18 mois en moyenne avec des bâtonnages réguliers.

TERROIR: LES CÉLETTES

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

Plus vieilles vignes du domaine (80-100 ans), vendangées à la main, faible rendement (30 hecto par hectare) et tri de la vendange.

DÉGUSTATION

ROBE: rubis soutenu à reflets pourpres.

NEZ: original alliant piments d'Espelette, fruits noirs compotés comme la mûre, et le chocolat.

EN BOUCHE: fermeté, vivacité. Et en finale des arômes de fruits et d'épices.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

ROUGE
reboussie

CÉPAGE

100 % Syrah

VINIFICATION

Pour ces vieilles parcelles on effectue une vinification avec pigeage, délestage et maîtrise des températures. Puis elles bénéficient d'une cuvaison plus longue (environ 6 semaines selon le millésime). Au décuvage, on entonne les barriques avec le vin de goutte et les lies fines qui l'accompagnent. Ensuite on élève les vins 18 mois en moyenne avec des bâtonnages réguliers.

TERROIR: LES CÉLETTES

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

Plus vieilles vignes du domaine (80-100 ans), vendangées à la main, faible rendement (30 hecto par hectare) et tri de la vendange.

DÉGUSTATION

ROBE: rubis sombre à reflets pourpres.

NEZ: très intense rappelant la griotte, les petits fruits rouges (fraise des bois et cassis) et des notes grillées.

EN BOUCHE: fraîcheur, finesse et bel équilibre entre les fruits et les épices. Remarquable longueur.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

ROUGE
garrigue

CÉPAGE

100 % Grenache

VINIFICATION

Pour ces vieilles parcelles on effectue une vinification avec pigeage, délestage et maîtrise des températures. Puis elles bénéficient d'une cuvaison plus longue (environ 6 semaines selon le millésime). Au décuvage, on entonne les barriques avec le vin de goutte et les lies fines qui l'accompagnent. Ensuite on élève les vins 18 mois en moyenne avec des bâtonnages réguliers.

TERROIR: LES CÉLETTES

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

Plus vieilles vignes du domaine (80-100 ans), vendangées à la main, faible rendement (30 hecto par hectare) et tri de la vendange.

DÉGUSTATION

ROBE: rubis soutenu.

NEZ: puissant et complexe aux senteurs de garrigue et d'épices.

EN BOUCHE: ces arômes sont bien présents dans un ensemble chaleureux et fin.

Bel équilibre grâce aux tannins fondus et belle longueur sur les aux les fruits cuits et les épices.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

