

DOMAINE CLAVEL

devin en plaisirs divins?

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ST GERVAIS **BLANC-ROUGE** **LE** DOMAINE CLAVEL

“LE” domaine Blanc et “LE” domaine Rouge sont l'expression par excellence du terroir et du savoir faire familial. D'appellation Côtes du Rhône Villages Saint Gervais, ces vins sont sélectionnés sur nos meilleures parcelles et travaillés en barrique de deux ou trois vins. Il en résulte des vins complexes, d'une grande finesse et d'un remarquable potentiel de garde.

gastronomie



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 LE DOMAINE CLAVEL

★
gastronomie

B L A N C

CÉPAGES

50 % Viognier
50% Roussanne

VINIFICATION

Egrappage et pressurage en atmosphère neutre. Puis 48 h de débourage à basse température. L'entonnage se fait avec des jus clairs. Fermentation malolactique en barriques. L'élevage se fait sur lies pendant 8 mois environ.

TERROIR: LES CÉLETES

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

Il est important de noter la présence du mistral ("maître" en provençal): vent parfois violent mais nécessaire et bénéfique au développement de la vigne. À cause du mistral nous avons choisi de ne pas palisser nos vignes.

DÉGUSTATION

ROBE: brillante d'un jaune or soutenu.

NEZ: une belle complexité mêlant fruits exotiques, épices douces et nuances boisées.

EN BOUCHE: attaque fraîche dévoilant une bouche puissante aux saveurs fruités finement miellées. Équilibré, avec beaucoup de matière et une belle longueur ce vin promet encore un bel avenir pour les cinq prochaines années.

CONDITIONNEMENT

• Bouteille 0.75 L

R O U G E

CÉPAGES

25% Syrah
45% Grenache
25% Carignan
5% Cinsault

VINIFICATION

"LE" bénéficie d'une vinification traditionnelle avec pigeage et délestage. Les assemblages des différents cépages sont effectués après élevage en barriques de la syrah et du carignan.

TERROIR: LES CÉLETES

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

Il est important de noter la présence du mistral ("maître" en provençal): vent parfois violent mais nécessaire et bénéfique au développement de la vigne. A cause du mistral nous avons choisi de ne pas palisser nos vignes.

DÉGUSTATION

ROBE: rubis soutenu aux reflets violets.

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

EN BOUCHE: bouche pleine aux notes de fruits rouges bien mûrs. Les tannins sont fins et élégants, belle matière fraîche, finale équilibrée et d'une remarquable longueur.

CONDITIONNEMENT

• Bouteille 0.75 L

