

# DOMAINE CLAVEL

*devin en plaisirs divins?*

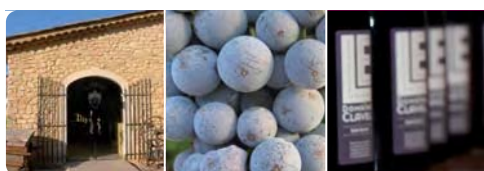
## CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL "Régulus" BLANC - ROSÉ - ROUGE

Étoile faisant partie de la constellation du Lion, le nom Régulus vient du latin qui signifie "Petit Roi". Ce n'est pas par hasard que nous avons nommé nos Côtes du Rhône ainsi car ils sont les petits rois du domaine.

 **plaisirs**



"Régulus" BLANC-ROSÉ-ROUGE  
CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL



**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](http://domaineclavel.com)



► p.7



## CÔTES DU RHÔNE RÉGIONAL "Régulus"



### BLANC

#### CÉPAGE

100 % Viognier

#### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) pour extraire le maximum d'arômes et fermentation à basse température (16-18°).

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

**ROBE** : jaune pâle et brillante.

**NEZ** : expressif, notes d'agrumes et de fruits blancs : pêche, abricot.

**EN BOUCHE** : vivacité, fruit subtil, vin coulant.

#### CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L

### ROSÉ

#### CÉPAGES

50 % Syrah  
25% Grenache  
25% Cinsault

#### VINIFICATION

Rosé obtenu par saignée après une macération pré-fermentaire à froid de 12h à 24h selon les cépages avec une fermentation de 3 semaines à 16°C.

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

**ROBE** : rose saumon aux reflets cerise.

**NEZ** : fruits rouges acidulés comme la fraise et le cassis frais.

**EN BOUCHE** : bel équilibre entre vivacité, croquant et persistance du fruit.

#### CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L

### ROUGE

#### CÉPAGES

50% Grenache  
20% Syrah  
15% Cinsault  
15% Carignan

#### VINIFICATION

Fouillage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par "robot pigeur". Bonne maîtrise des températures grâce aux drapeaux hydrothermiques installés dans chaque cuve.

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

**ROBE** : rubis sombre à reflets pourpres.

**NEZ** : intense et complexe sur des notes de cassis, d'épices, de fruits rouges cuits et des notes grillées.

**EN BOUCHE** : vin charnu, très réglisse, épices douces comme le poivre blanc.

#### CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

### ROUGE "PAPILLON"

#### CÉPAGES

50 % Grenache  
30 % Syrah  
20 % Cinsault

#### VINIFICATION

Fouillage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par "robot pigeur". Fermentation courte (7-10 jours) pour obtenir plus de légèreté, de fruits et des tannins fondus.

#### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec; hiver doux; grande luminosité).

#### DÉGUSTATION

**ROBE** : rubis sombre à reflets pourpres.

**NEZ** : réglisse et fruits rouges (framboises et cerises).

**EN BOUCHE** : sucrosité, tannins fins et légère touche épicée en finale qui donnent du caractère à ce vin.

#### CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Bag in Box 5 L
- Bag in Box 10 L

