

DOMAINE CLAVEL

devin en plaisirs divins?

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
ST GERVAIS & CHUSCLAN
BLANC - ROSÉ - ROUGE

“SYRIUS”
“CORDELIA”

Syrius est l'étoile la plus brillante de notre constellation (après le soleil). Elle est également l'étoile la plus proche de la Terre, tout comme le terroir des “Célettes” est proche du domaine. Les vins sont riches en tannins, ils font preuve d'une belle rondeur et d'une complexité aromatique aux notes épicées.

 authentiques



“SYRIUS” & “CORDELIA” BLANC-ROSÉ-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



► p.9



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "SYRIUS" ST GERVAIS & CHUSCLAN "CORDELIA" authentiques

BLANC ST GERVAIS - SYRIUS

CÉPAGES

50 % Viognier
50 % Roussanne

VINIFICATION

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

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.

DÉGUSTATION

ROBE: dorée à reflets or blanc.

NEZ: expressif rappelant l'abricot, les fruits blancs, les fruits secs et l'ananas.

EN BOUCHE: volume et fraîcheur, fruité très persistant.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

ROSÉ ST GERVAIS - SYRIUS

CÉPAGES

90 % Grenache
10 % Syrah

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: 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.

DÉGUSTATION

ROBE: rose saumoné à reflets violets.

NEZ: très confituré sur la framboise. Le fruit est élégant.

EN BOUCHE: bel équilibre, vin parfumé et gourmand. C'est un vin avec une bonne onctuosité et du volume.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

ROUGE ST GERVAIS - SYRIUS

CÉPAGES

50 % Grenache
50 % Syrah

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: LES CÉLETTES

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

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

DÉGUSTATION

ROBE: grenat à reflets violets.

NEZ: évolué sur fruits rouges bien mûrs. Notes de cacao, caramel et épices.

EN BOUCHE: du volume et du gras en attaque, de la finesse et de la longueur sur des notes d'épices et de réglisse.

CONDITIONNEMENT

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

ROUGE CHUSCLAN - CORDELIA

CÉPAGES

40 % Grenache
40 % Syrah
20 % 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

Aire d'appellation plus vaste, celle-ci s'étend jusqu'aux portes de St Gervais. Caractérisé par des sols caillouteux et quelques zones sableuses, ce terroir permet d'obtenir des vins puissants et charpentés.

DÉGUSTATION

ROBE: profonde aux reflets pourpres.

NEZ: intense et complexe dominé par des notes fruitées comme la mûre ou les cerises noires à l'eau de vie.

EN BOUCHE: vin fin, très aromatique et harmonieux grâce aux tanins très enrobés.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

