

DOMAINE CLAVEL

devin en plaisirs divins?

VINS DE PAYS D'OC ET GARD "Véga"

BLANC - ROSÉ - ROUGE

5^{ème} étoile la plus brillante du ciel nocturne, Véga fait partie de ce que l'on appelle les "Belles d'été". C'est pour cela que nous avons baptisé nos vins de Pays "Véga" car ils sont fruités, légers et agréables pour la saison d'été.

 **gourmands**

"Véga" BLANC-ROSÉ-ROUGE
VINS DE PAYS D'OC ET GARD



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





VINS DE PAYS D'OC ET GARD "Véga"

Gourmands

OC
BLANC

CÉPAGE

100 % Chardonnay

VINIFICATION

Débourbage de 24H afin d'éliminer les particules solides en suspension dans le moût. Fermentation longue (1 mois) à basse température pour garder les arômes.

TERROIR

Limite nord de l'aire d'appellation VDP d'Oc. Vignes situées en coteaux sur sols argilo-calcaires.

DÉGUSTATION

ROBE : brillante dominée par des reflets jaune pâle.

NEZ : élégant aux notes d'agrumes et de fruits blancs: pomme, poire...

EN BOUCHE : frais et acidulé, goût de raisins frais en finale.

CONDITIONNEMENT

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

OC
ROUGE

CÉPAGE

100 % Merlot

VINIFICATION

Fouillage et égrappage de la vendange avant sa mise en cuve. Puis méthode traditionnelle avec pigeage, remontage, délestage.

TERROIR

Limite nord de l'aire d'appellation VDP d'Oc. Vignes situées en coteaux sur sols argilo-calcaires.

DÉGUSTATION

ROBE : rubis sombre à reflets pourpres.

NEZ : expressif sur les fruits noirs (mûres, cassis) et les sous-bois.

EN BOUCHE : vin fin et équilibré, coulant et fruité.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

GARD
ROSÉ

CÉPAGES

40% Grenache
30% Cinsault
15% Syrah
15% Carignan

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

Longues parcelles situées en plaine longeant la rivière "la Cèze".

Sol constitué de sables et d'alluvions.

DÉGUSTATION

ROBE : rose saumon à reflets pourpres.

NEZ : aromatique aux notes de fruits rouges.

EN BOUCHE : fraîcheur dominante, belle expression du fruit.

CONDITIONNEMENT

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

GARD
ROUGE

CÉPAGES

50 % Grenache
20 % Cinsault
10 % Syrah
20 % Carignan

VINIFICATION

Fouillage et égrappage de la vendange avant sa mise en cuve. Puis méthode traditionnelle avec pigeage, remontage, délestage.

TERROIR

Longues parcelles situées en plaine longeant la rivière "la Cèze".

Sol constitué de sables et d'alluvions.

DÉGUSTATION

ROBE : rubis à reflets pourpres.

NEZ : un bouquet de fruits rouges et d'épices.

EN BOUCHE : vin friand et parfumé rehaussé d'une note fumée.

CONDITIONNEMENT

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

