



*Visez la Lune, même si vous la manquez,
vous atterrirez parmi les étoiles...*



DOMAINE
CLAVEL

— RIVE DROITE DU RHÔNE —

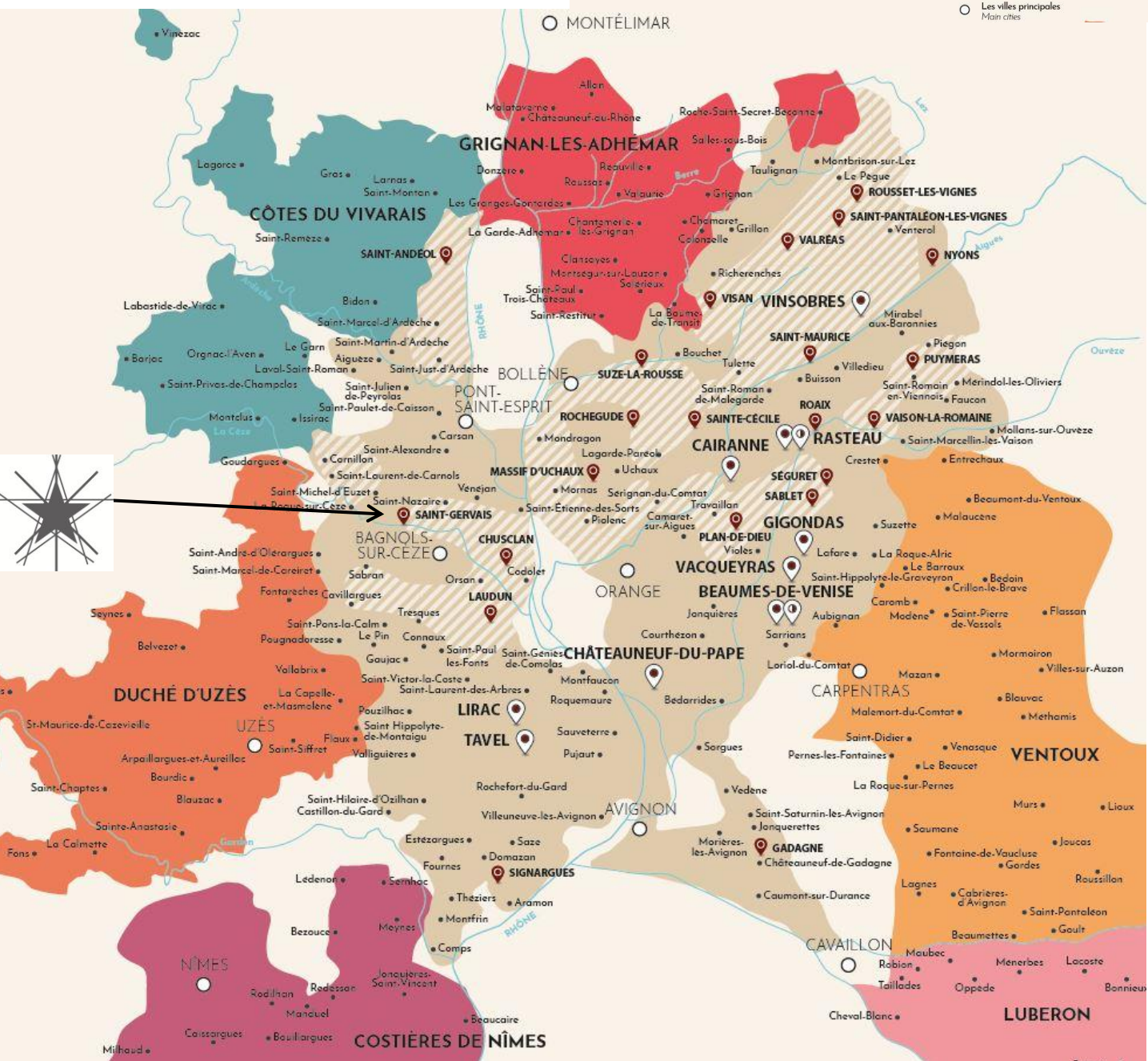
DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

Situation



- Aire de l'AOC Côtes du Rhône
- Côtes du Rhône production area
- Aire mixte l'AOC Côtes du Rhône Villages
- Les 172 Communes productrices d'AOC Côtes du Rhône
- 172 Villages producing Côtes du Rhône AOC wines
- AOC Clairette de Die et vins du Diois
- Aire mixte AOC Châtillon-en-Diois
- AOC Costières de Nîmes
- Aire Mixte AOC Clairette de Bellegarde
- AOC Côtes du Vivarais
- AOC Duché d'Uzès
- AOC Grignan-les-Adhémar
- AOC Luberon
- AOC Ventoux
- Les 17 Crus AOC des Côtes du Rhône
- 2 Natural sweet wines
- Les 22 Côtes du Rhône Villages avec noms géographiques
- 22 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name
- Les villes principales
- Main cities



Rue du pigeonier
30200 Saint-Gervais- France
Tél. +33 (0)4 66 82 78 90
clavel@domaineclavel.com
domaineclavel.com

SAINT-GERVAIS

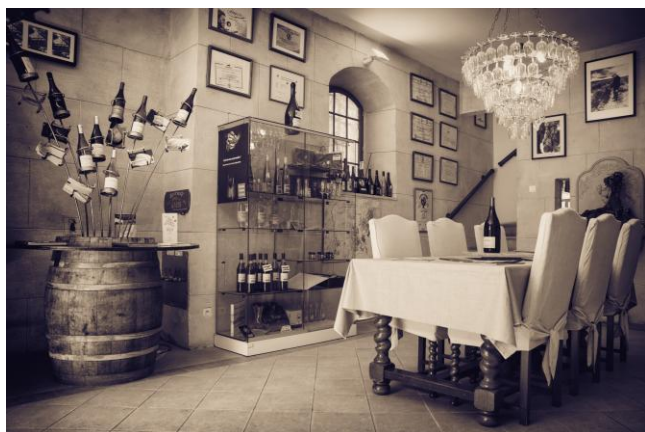
Petit village aux accents typiques du midi fait partie des vingt deux dénominations Côtes-du-Rhône Villages des vignobles de la Vallée du Rhône.

Porte d'entrée de la vallée de la Cèze, bercé de mistral, son climat méditerranéen subit l'influence des Cévennes qui apportent de la fraîcheur à ses vins.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE DE PÈRE EN FILLE...

Descendante d'une famille qui travaille la vigne depuis 1640, Claire Clavel Femme Vigneronne oeuvre au quotidien pour continuer l'histoire de plusieurs générations.

Epaulée par son père Denis et pouvant compter sur une équipe de femmes et d'hommes qui sont la richesse de son entreprise, Claire conduit les 80 hectares de son domaine à la recherche de toujours plus de caractères, d'authenticité et de convivialité.



*La richesse d'une entreprise,
ce sont les hommes et les femmes
qui y travaillent !*

UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS POUR DES VINS DE CARACTÈRE

Le vignoble s'étend sur 100 hectares répartis en une centaine de parcelles situées sur cinq communes. Cette diversité géographique constitue un véritable atout, offrant une richesse de terroirs propice à l'élaboration de vins aux profils variés et affirmés.

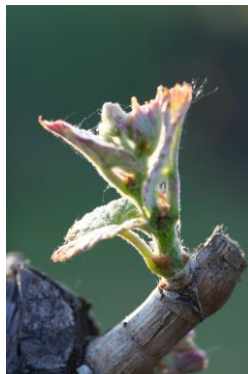
La majorité des vignes se trouvent sur la commune de Saint-Gervais, où les coteaux bien exposés au sud reposent sur des sables éoliens, des sols argilo-calcaires, et un plateau plus frais et battu par les vents, favorisant la complexité et l'équilibre des vins produits.

VITICULTURE RAISONNÉE ET DURABLE

Engagé dans une démarche de viticulture durable, le Domaine Clavel cultive ses vignes avec un profond respect de l'environnement. Le maintien de la biodiversité au sein de l'écosystème viticole est au cœur des préoccupations quotidiennes.

Chaque intervention est soigneusement réfléchie afin d'en limiter l'impact. Une connaissance fine des sols, une observation constante des conditions météorologiques et une réflexion continue guident les pratiques culturales, dans une vision responsable et tournée vers l'avenir.

En cohérence avec ces valeurs, le domaine a intégré la certification **Terra Vitis** en 2010, puis obtenu le label **Haute Valeur Environnementale (HVE)** en 2019, témoignant d'un engagement fort en faveur de la transparence, de la traçabilité et de la qualité.



*Aimer la Terre
comme l'aime la Lune...*

DU RAISIN AU VIN...

Le moment de la récolte venu, les raisins sont minutieusement sélectionnés et cueillis à maturité optimale. Travaillant selon un procédé traditionnel, chaque cépage est vinifié dans des cuves distinctes.

L'ASSEMBLAGE

L'assemblage est la touche finale de l'élaboration du vin qui met en valeur les différentes étapes depuis la récolte de raisins de belle maturité jusqu'aux vinifications.

En mêlant les différentes cuvées vinifiées séparément par cépage, par terroir, par parcelles en des proportions savamment dosées nous élaborons le meilleur vin possible pour notre plus grand plaisir, et le vôtre !

INFLUENCE DE LA LUNE

La lune exerce une influence sur la vigne, mais également sur les différentes étapes de l'élaboration du vin. En effet, le vin est un produit « vivant » qui ne cesse d'évoluer avec le temps.... Il est donc important de tenir compte des influences lunaires de la vigne à la bouteille.



@ la dégustation, un
assemblage réussi révèle le
style de la vigneronne !

HVE3 C'EST QUOI ?

Le label HVE est une certification environnementale attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales. Le label HVE est un label attribué aux viticulteurs et exploitants agricoles ayant atteint le niveau de certification environnementale le plus élevé, soit le niveau 3. Le label HVE 3 détermine des obligations en termes de résultats.



TERRA VITIS C'EST QUOI ?

Terra Vitis est une certification environnementale présente dans toutes les régions viticoles françaises. La protection des ressources naturelles est l'un des enjeux majeurs, mais ce n'est pas le seul. La santé du chef d'exploitation, de ses employés, de ses voisins et des consommateurs sont toutes aussi importantes pour Terra Vitis.

VIGNERONS INDÉPENDANT C'EST QUOI ?

A lui tout seul, le Vigneron Indépendant représente l'ensemble de la filière viticole. Cet homme que l'on retrouve à tous les stades de la vigne et du vin, a un métier très complet et applique en tout point la charte du vigneron indépendant.



FEMME VIGNE RHÔNE C'EST QUOI ?

Les Femmes Vignes Rhône sont toutes des professionnelles du vin de la Vallée du Rhône et exercent diverses fonctions dans la filière. Elles sont vigneronnes, négociantes, œnologues mais aussi sommelières, responsables commerciales et marketing, chargées de communication ou d'oenotourisme...

VIGNOBLE ET DÉCOUVERTE C'EST QUOI ?

Créé en 2009, le label Vignobles & Découvertes est attribué pour une durée de 3 ans par Atout France à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation...) et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées



RÉGULUS

Régulus est l'étoile la plus lumineuse de la constellation du Lion et l'une des plus brillantes du ciel nocturne. Située à environ 77,5 années-lumière de la Terre, elle fait partie d'un système stellaire triple, témoignant de la complexité et de la richesse de notre univers.

CORDÉLIA

Cordélia est l'un des satellites naturels de la planète Uranus. Parmi tous ses satellites connus, il possède l'orbite la plus proche de la planète, en occupant la position la plus interne du système uranien.

SYRIUS

Syrius est l'étoile principale de la constellation du Grand Chien. Observée depuis la Terre, elle est l'étoile la plus brillante du ciel nocturne, après le Soleil. Elle appartient à la catégorie des étoiles blanches, caractérisées par leur forte luminosité et leur température élevée.

CLAIR DE LUNE

Le clair de lune désigne la lumière diffuse perçue la nuit sur Terre, provenant principalement de la réflexion de la lumière solaire par la Lune, son satellite naturel. Une infime partie de cette luminosité provient également des étoiles et du phénomène appelé clair de Terre, dû à la lumière terrestre réfléchiée vers la Lune.

ECLIPSE

Une éclipse solaire, ou plus précisément une occultation solaire, se produit lorsque la Lune s'interpose entre la Terre et le Soleil, masquant partiellement ou totalement le disque solaire tel qu'il est visible depuis la Terre. Ce phénomène astronomique remarquable résulte d'un alignement parfait entre ces trois astres.

Mon histoire

De la vigne à la bouteille
De la bouteille à la table

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Dans la joie et la bonne humeur
LE DÉPASSEMENT DE SOI
ON PEUT TOUT PERDRE EN 5 MN

La peur de la météo
Travailler des sols vivants
LA BIODIVERSITÉ
CONTINUER L'HISTOIRE...

De Père en fille !

Et peut-être de Mère en fille ?

Ne rien lâcher, tout donner...

De beaux raisins pour des bons vins

Ramasser à la bonne maturité

Le travail en cave : sublimer le Terroir

Vouloir le meilleur... à chaque nouveau millésime

Voyager pour faire connaître le fruit de son travail

Des rencontres formidables !

Partage, amitié, convivialité !

Ce n'est pas qu'une bouteille de vin

MAIS UN MOMENT DE VIE,

un morceau de cœur,

une partie de l'âme !





IGP Oc Blanc Rosé Rouge

« Mon Histoire »

Vins Festifs



Notre gamme

**RÉGULUS
VINS PLAISIRS**
Côtes du Rhône Blanc
Côtes du Rhône Rosé
Côtes du Rhône Rouge



ROSÉ DE L'ESPACE
Vin de France
ON A VISÉ LA LUNE
SANS SOUFRE AJOUTÉ
Vin de France



**CORDÉLIA & SYRIUS
VINS AUTHENTIKES**

Côtes du Rhône Villages Chusclan Rouge

Côtes du Rhône Villages St Gervais Blanc
Côtes du Rhône Villages St Gervais Rouge

**CLAIR DE LUNE, ECLIPSE
VINS DE GASTRONOMIE,
D'EXCEPTION**

Côtes du Rhône Villages St Gervais Blanc
Côtes du Rhône Villages St Gervais Rouge



SPIRITUEL
SPIRITUELLE
 DE L'APÉRITIF AU DIGESTIF

Grenache
 Verveine
 Cartagène



LES SATELLITES

Jus de Raisin
 Ma petite Etoile - léger
 et Fruité (9°)
 Céleste - Vin Mousseux
 Doux (9°)
 Cassiopée - Vins
 Mousseux Brut Nature

IGP PAYS D'OC BLANC

CÉPAGE

Chardonnay

VINIFICATION

Macération sur Bourbes à froid, (7-8°) pour extraire le maximum d'arômes, débourbage, fermentation à basse température (14-15°)

TERROIR

Terroir sableux en bordure de rivière, le vignoble est conduit en Vignes Hautes (1m20) pour obtenir de belles grappes aux petites baies, cela favorise l'intensité des arômes.

DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets. Le nez est expressif sur des notes de fruits exotiques, de fruits à chair blanche. La bouche est souple avec une belle attaque. Jolie rondeur avec une finale sur des arômes de fruits frais.

ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des plats exotiques épicés (curry, safran) ou sucré-salé ainsi que des fruits de Mer.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- BIB 5 L



Vin Festif

IGP PAYS D'OC ROSÉ

CÉPAGES

90 % Caladoc
10 % Muscat

VINIFICATION

Foulage, éraflage, Pressurage Direct, Macération sur Bourbes de quelques jours. Filtration et réincorporation des Bourbes.
Macération pré-fermentaire à froid, (8-10°) pour extraire le maximum d'arômes et fermentation à basse température (14-15°).

TERROIR

Terroir sableux en bordure de rivière, le vignoble est conduit en Vignes Hautes (1m20) pour obtenir de belles grappes aux petites baies, cela favorise l'intensité des arômes.

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle aux reflets bleutés. Le nez est puissant et complexe sur des arômes de litchi, de rose et d'agrumes.
La bouche est ronde avec une jolie sucrosité. La finale est mordante.

ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des plats exotiques, des salades, des grillades...

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1,5 L
- BIB 5 L

Vin Festif



IGP PAYS D'OC ROUGE

CÉPAGES

60 % Merlot
40 % Caladoc

VINIFICATION

Foulage et éraflage. Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire de jolis arômes ! Fermentation sur Jus à 15-20°

TERROIR

Terroir sableux en bordure de rivière, le vignoble est conduit en Vignes Hautes (1m20) pour obtenir de belles grappes aux petites baies, cela favorise l'intensité des arômes.

DÉGUSTATION

Belle robe brillante et intense d'un beau noir cerise aux reflets violines. Le nez est expressif et gourmand sur des notes de fruits noirs, de violette. La bouche est ronde et suave. La finale se prolonge sur des notes de cacao.

ACCORDS METS & VINS

Idéal pour accompagner des viandes grillées, des plats épicés.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- BIB 5 L



Vin Festif

CÔTES DU RHÔNE BLANC

CÉPAGES

45 % Viognier
25 % Grenache
20 % Marsanne
10% Roussanne

VINIFICATION

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

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

Ce blanc, à la robe étincelante, de couleur doré clair et aux reflets verts, exprime une belle palette aromatique. Le nez présente des arômes de fruits à chair blanche, de menthol et de citron. La bouche est ample et vive et se prolonge sur des notes d'agrumes et de brugnion blanc.

ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des plats exotiques épicés (curry, safran) ou sucré-salé ainsi que des plats à base de poissons.

CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L

Vin Plaisir



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

CÉPAGES

90% Grenache
10% Syrah

VINIFICATION

Foulage et éraflage, pressurage direct, macération pré-fermentaire à froid sur bourbes selon les cépages avec une fermentation de 1 semaine à 16°C. Filtration et réincorporation des bourbes fines.

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

Ce vin présente une très belle robe rose pâle aux reflets saumonés. Le nez est intense, marqué par des notes d'agrumes, de bonbon anglais et de fruits blancs. La bouche est ronde et fraîche, donnant un vin long et croquant sur des notes de pêche blanche et de citron.

ACCORDS METS & VINS

À boire frais pour accompagner les plats de l'été tels que les salades composées, les entrées froides à base de produits de la mer, les grillades et les charcuteries.

CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- BIB 5 L

Vin Plaisir



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

CÉPAGES

60% Grenache
30% Syrah
10% Marselan

VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par "robot pigneur". Bonne maîtrise des températures.

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

Belle robe rouge carmin, brillante et profonde. Son nez, puissant et charmeur, exprime des notes de fruits rouges frais enveloppées par une jolie touche de cacao. La bouche est souple et ronde, avec un joli mordant révélé par les arômes de fruits frais. La finale est longue sur des tanins soyeux.

ACCORDS METS & VINS

Léger ce vin pourra accompagner des viandes grillées mais aussi se boire en apéritif ou en entrée pour accompagner une tarte fine aux tomates confites par exemple.

CONDITIONNEMENT

- Demi-bouteille 0.375 L
- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L
- BIB 5 L

Vin Plaisir



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

CÉPAGES

80% Syrah
15% Grenache
5% Marselan

VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle.
Fermentation Courte à basse température.

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

A la robe légère avec de jolis reflets violacée, le nez est très expressif sur des notes de petits fruits rouges frais. Belle attaque en bouche, de la rondeur et un concentré de fruit ! Tanins soyeux !

ACCORDS METS & VINS

Léger frais et fruité ce vin de copains pourra accompagner des viandes grillées mais aussi se boire en apéritif ou en entrée pour accompagner charcuterie et fromages.

CONDITIONNEMENT

• Bouteille 0.75 L



Vin Plaisir

Rosé de l'Espace

VIN DE FRANCE ROSÉ

CÉPAGES

60% Grenache

30% Caladoc

10% Syrah

VINIFICATION

Les raisins sont pressés dès leur arrivée au chai afin de préserver leur fraîcheur. La fermentation est conduite à température contrôlée pour conserver l'expression du fruit. Un léger travail sur les lies permet d'apporter du relief et de la rondeur au vin.

TERROIR

Les parcelles se situent sur des sols mêlant argiles sur les hauteurs autour de Saint-Gervais. Baignées de soleil grâce à une orientation méridionale, les vignes profitent d'un environnement typiquement méditerranéen, alternant chaleur estivale, douceur hivernale et forte luminosité, conditions idéales pour une maturation régulière et qualitative.

DÉGUSTATION

Ce rosé dévoile une nuance tendre aux reflets légèrement cuivrés. L'expression aromatique est franche et charmeuse, dominée par des notes d'agrumes, de fruits frais et une pointe délicatement gourmande. L'attaque est souple, soutenue par une belle tension qui dynamise l'ensemble. La finale, nette et persistante, laisse une impression fruitée et rafraîchissante.

ACCORDS METS & VINS

Parfait compagnon des repas ensoleillés, il s'accorde avec des assiettes légères, des produits marins, des grillades estivales ou encore des planches à partager.

CONDITIONNEMENT

• Bouteille 0.75 L



Vin de Copines



Rue du pigeonier
30200 Saint-Gervais - France
Tél. +33 (0)4 66 82 78 90
clavel@domaineclavel.com
domaineclavel.com

On a visé la Lune

VIN DE FRANCE – SANS SOUFRE AJOUTÉ

CÉPAGES

Syrah

VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Fermentation Courte à basse température. De belles Syrahs vinifiées sans soufre !

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

Ce vin présente une robe intense couleur rubis aux reflets violette ; Le nez révèle des arômes de cerise noire, de menthol et d'épices douces, enrobés d'une pointe de grillé.

La bouche est ronde, et soyeuse, s'achevant sur des tanins velours. Très jolie longueur sur des notes de fruits confiturés et de poivre.

ACCORDS METS & VINS

Léger frais et fruité ce vin de copains pourra accompagner des viandes grillées mais aussi se boire en apéritif ou en entrée pour accompagner charcuterie et fromages.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

Vin de copain



CDR VILLAGE CHUSCLAN ROUGE

CÉPAGES

70% Grenache
20 % Syrah
10% Carignan

VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un léger pigeage par "robot pigneur". Bonne maîtrise des températures.

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

Ce vin est vêtu d'une superbe robe rouge cerise aux reflets intenses et brillants. Son nez exhale un bouquet aromatique puissant et élégant, sur des arômes de fruits mûrs (de cerise noire et de framboise), de garrigue et d'épices, accompagnés d'une subtile touche minérale. La bouche est parfaitement équilibrée, à la fois délicate, concentrée et croquante, sur le fruit enrobé par de jolis tanins soyeux. La finale est longue, se prolongeant sur des notes réglissées et épicées.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin saura s'accorder aussi bien avec un confit de canard qu'avec des plats plus originaux tels que du chili con carne ou une moussaka.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L

Vin Authentique



CDR VILLAGES ST GERVAIS BLANC

CÉPAGES

70 % Roussanne

30 % Viognier

VINIFICATION

Pressurage doux et extraction de seulement $\frac{3}{4}$ des presses.

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

Filtration et réincorporation des bourbes fines.

TERROIR

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

Sa robe, limpide et brillante, est d'un joli jaune pâle aux reflets dorés et brillants. Le nez, élégant est d'une jolie complexité, exhale des parfums d'agrumes, d'abricot et d'aubépine. La bouche est ample et riche.

L'équilibre entre fraîcheur et volume est parfaite, apportant à ce vin une persistance aromatique interminable.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin peut se boire aussi bien en entrée avec un cake aux olives et jambon blanc, qu'en plat principal en accompagnement d'un risotto au safran, de pommes de terre farcies ou avec du poisson et des coquillages.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L

Vin Authentique



CDR VILLAGES ST GERVAIS ROUGE

CÉPAGES

70% Grenache
30% Syrah

VINIFICATION

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un pigeage par "robot pigneur". Bonne maîtrise des températures.

TERROIR

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

Belle robe rouge carmin aux reflets brillants. Le nez est expressif sur des arômes empyreumatiques (camphre), de fruits confits et d'épices douces. La bouche est ronde et concentrée et enveloppée par des tanins soyeux. Belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin sera idéal en accompagnement d'un plat principal à base de gibier (sanglier) d'agneau ou de lapin (aux olives).

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L
- Jéroboam 3 L

Vin Authentique



CDR VILLAGES ST GERVAIS BLANC

CÉPAGES

30 % Viognier

70 % Roussanne

VINIFICATION

Pressurage doux et extraction de seulement $\frac{3}{4}$ des presses.

Puis 48 h de débourage à basse température. L'entonnage se fait avec des jus clairs. Fermentation alcoolique en barriques. L'élevage se fait sur lies fines pendant 8 mois environ.

TERROIR

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge et sols à cailloutis sur le plateau 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.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une jolie couleur dorée aux reflets verveine. Le nez révèle toute sa complexité, au fur et à mesure de son aération, tout d'abord sur des notes de pétales de lys, puis de fruits compotés, d'abricot et de sirop de fruits, pour s'achever sur une pointe minérale. C'est un vin puissant et équilibré, Belle longueur en bouche, sur des arômes de pêche et de poire.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin complexe peut accompagner des plats exotiques (rôti de porc confit au citron) mais aussi du foie gras, des Saint Jacques ou encore du lapin.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1,5 L

Vin de Gastronomie



CDR VILLAGES ST GERVAIS ROUGE

CÉPAGES

60 % Grenache
30 % Syrah
10 % Mourvèdre

VINIFICATION

Avec pigeage et délestage, longue fermentation. Sélection des meilleures cuves, avant assemblage des différents cépages. Elevage en foudre 18 mois sur lies fines.

TERROIR

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge et sols à cailloutis sur le plateau 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.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge grenat. Son nez, intense et puissant, exhale des arômes de fruits noirs, d'épices et de cuir frais. La bouche est ronde, concentrée avec un très beau volume. La structure est bien équilibrée. La finale se prolonge sur des notes reglissées.

ACCORDS METS & VINS

À boire pendant le repas, ce vin accompagnera très bien les viandes de toutes sortes (magret de canard, bœuf à la ficelle, lapins aux olives) ou les plats épicés.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille 0.75 L
- Magnum 1.5 L
- Jéroboam 3 L

Vin de Gastronomie



CDR VILLAGES ST GERVAIS ROUGE

Eclipse est née par passion, par amour du métier, par soif de découverte, par les rencontres, par l'envie de se dépasser et de toujours s'améliorer.

Une cuvée d'exception vinifiée seulement les années où le raisin atteint une qualité optimale....

" Un beau Terroir,
de belles Syrahs, un brin de Viognier,
une pointe de Grenache
une bonne équipe, un travail manuel,
une fermentation naturelle
un élevage en barriques,
toute notre attention,
la quintessence de la Syrah,
de la finesse, de l'élégance, de la matière,
la pureté du fruit..."

DÉGUSTATION

Intense et brillante, sa robe sombre présente de beaux reflets rubis. Le nez est dense et délicat, révélant une belle complexité aromatique sur des arômes d'épices douces, de poivre, de framboise mûre et de menthol, enrobés par une note lardée.

La bouche est ample, et concentrée, parfaitement bien équilibrée grâce à sa belle fraîcheur. Des notes de cacao, de myrtille exhalent en bouche. Les tanins sont soyeux.

La finale se prolonge sur une douce fragrance de réglisse.

ACCORDS METS & VINS

À boire pendant le repas, ce vin accompagnera très bien les viandes de toutes sortes (magret de canard, bœuf à la ficelle, lapins aux olives) ou les plats épicés.

CONDITIONNEMENT MILLÉSIME 2022

- Bouteille 0.75 L = 3600 bouteilles
- Magnum 1.5 L = 120 Magnums

Vin d'Exception



JUS DE RAISIN

CEPAGE

100 % muscat petit grain.

ELABORATION

Pour être conservé plus longtemps et dans les meilleures conditions possibles, notre jus de raisin est pasteurisé, ce qui consiste à le faire chauffer entre 62° et 88°C, avant un refroidissement brusque, ce qui permet l'élimination des micro-organismes, tout en gardant les propriétés et saveurs du jus de raisin.

DÉGUSTATION

Grâce à un cépage très aromatique, ce jus de raisin développe des notes abricotées et de miel, qui plairont à toute la famille.

ACCORDS METS & VINS

Goûter ou desserts, tartes aux fruits, à l'apéritif en cocktail, ses arômes muscatés peuvent très bien se marier avec du rhum ambré et un trait de limonade par exemple.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 1 L



MA PETITE ETOILE

APPELLATION

Vin de France. Vin blanc doux.

CÉPAGE

100% Muscat petits grains.

VINIFICATION

C'est au fil des vinifications que nous est venue l'idée de concevoir ce vin atypique. En effet, l'élaboration classique d'un vin blanc consiste à presser des raisins, à mettre en cuve le jus qui en découle. La fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) permet de passer du stade de jus de raisins au vin. Pour élaborer Ma Petite Etoile, nous avons surveillé cette fermentation et l'avons stoppé pour qu'il y ait seulement 9° d'alcool. Ainsi on obtient un vin léger, très fruité et aromatique, et légèrement sucré.

DÉGUSTATION

Frais, fruité, perlant et légèrement sucré, il développe des arômes de fruits blancs (poire, coing) et de miel.

ACCORD METS ET VINS

A consommer très frais. A l'apéritif entre amis, ou à toute heure de la journée, il accompagnera également le foie gras ou un gâteau aux fruits en dessert.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 0.75 L



CÉLESTE

APPELLATION

Vin mousseux – Doux

CÉPAGE

Muscat petits grains

VINIFICATION

Méthode Ancestrale, La méthode ancestrale est la méthode originelle d'un vin effervescent. Elle se fait par fermentation spontanée, elle consiste à effectuer la mise en bouteille du vin précocement, avant la fin de la fermentation alcoolique du moût. Ceci sans adjonction de liqueur (tirage ou expédition). Des sucres naturels du raisin et des levures sont enfermés dans la bouteille où la fermentation va pouvoir reprendre. Le gaz carbonique produit à ce stade va créer l'effervescence du vin.

DÉGUSTATION

Léger (9°), frais et très aromatique, il révèle de jolies bulles fines, des arômes de fruits frais et de raisins muscat, un bel équilibre en bouche entre la sucrosité et la fraîcheur...

ACCORD METS ET VINS

En apéritif sucré salé, ou en dessert avec des tartes aux fruits, crêpes, gaufres...
Servir à 8°.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 0.75 L



CASSIOPÉE

APPELLATION

Vin mousseux Brut Nature – Blanc de Noirs

CÉPAGE

Caladoc

VINIFICATION

Un « blanc de noirs » est issu de la fermentation exclusive de jus de raisins noirs.

Méthode Cuve Close

la seconde fermentation a lieu dans une cuve résistant à la pression, on ajoute dans le vin de base une liqueur de tirage composée de sucre et de levures. C'est dans cette cuve que s'effectue la prise de mousse. Le gaz carbonique qui est alors produit par la liqueur de tirage crée une ébullition due à la pression interne de l'alcool qui se forme.

DÉGUSTATION

Vin effervescent à la robe or pâle et aux reflets verts et argent.

Les bulles sont très fines et nombreuses. La mousse est crémeuse. Au nez, le vin présente des notes d'agrumes, de noisette, de fleurs blanches et de pain frais.

En bouche, l'attaque est fruitée et minérale. Ce vin est aérien et vivace.

ACCORD METS ET VINS

A boire en toute occasion !

En apéritif sucré salé, en dessert ou en cocktails !

Servir à 8°.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 0.75 L



GRENACHE

CÉPAGE

100% grenache.

DÉNOMINATION

Vin de liqueur rouge.

ELABORATION

Sélection de vieux grenache en parfait état sanitaire, macération avec pigeage et fermentation en petit contenant. La fermentation est stoppée par addition d'eau de vie dans le moût. C'est ce qu'on appelle le mutage. Le vin qui en résulte titre ~20° et conserve un taux de sucre non fermenté qui va lui donner de la rondeur, voire de la douceur. Le mélange d'eau-de-vie et de vin va révéler les arômes qu'il contient, et lui donner une capacité de vieillissement. Vieillissement en barriques pendant 7 ans.

DÉGUSTATION

De couleur soutenue, puissant et généreux très fruité, il se distingue par ses arômes complexes de fruits rouges des bois, chocolat, caramel, café...

ACCORD METS ET VINS

Ce grenache sera parfait en apéritif ou digestif, mais il est également idéal pour accompagner un dessert à base de fruits rouges et se marie très bien avec le chocolat.

Servir légèrement réfrigéré ou entre 14 et 16°C.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 0.75 L.



VERVEINE

DÉNOMINATION

Boisson spiritueuse à la verveine.

ELABORATION

Longues et pointues, les feuilles de verveine dégagent un parfum citronné avec une saveur piquante et aromatique.

Les feuilles de verveine macèrent dans l'eau de vie. Après filtration nous ajoutons un sirop épais obtenu en faisant fondre du sucre dans de l'eau.

DÉGUSTATION

La liqueur est caractérisée par un nez très typé de verveine citronnée d'une puissance exceptionnelle avec une ampleur en bouche et une longue persistance aromatique.

ACCORD METS ET VINS

Très aromatique cette liqueur est idéale en digestif, ou pour le trou normand accompagnée d'un sorbet citron par exemple. De plus, certaines recettes de cocktails à la verveine sont idéales à l'apéritif !
A conserver au congélateur.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 0.75 L



CARTAGÈNE

CÉPAGE

100% Muscat petits grains.

DÉNOMINATION

Vin de liqueur blanc.

ELABORATION

Souvenir d'enfance qui respecte la recette traditionnelle de mon grand-père ; le moût partiellement fermenté des raisins de muscat est muté à l'eau de vie de vin.

DÉGUSTATION

Ce vin de liqueur attire l'oeil par ses reflets dorés et lumineux. Le nez est très puissant, et laisse apprécier les notes de fruits confits, de miel, de tilleul.

ACCORD METS ET VINS

Pour l'entrée dans le melon, à l'apéritif ou pour le dessert. Peut aussi parfaitement se marier avec le foie gras ou avec des fromages à pâtes persillées par exemple.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 0.75 L.

