DOMAINE CLAVEL
RIVE DROITE DU RHÔNE

Les Satellites

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**

DOMAINE CLAVEL
RIVE DROITE DU RHÔNE

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

DOMAINE CLAVEL
RIVE DROITE DU RHÔNE

Les Satellites

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

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

DOMAINE CLAVEL
RIVE DROITE DU RHÔNE

Les Satellites

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 ou 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

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

DOMAINE CLAVEL
RIVE DROITE DU RHÔNE

Les Satellites

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 créé 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

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