

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



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 violine ; 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



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

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