



*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 IAOOC Côtes du Rhône
Côtes du Rhône production area
- Aire mixte IAOOC 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
17 Côtes du Rhône Crus AOC
- Les 2 Vins Doux Naturels
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 pigeonnier
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 !*



DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

80 hectares qui s'étendent sur une centaine de parcelles comprenant 5 Communes : St Gervais, St Michel d'Euzet, Carsan, Bagnols sur Cèze et St Nazaire.

Cette diversité est un atout majeur car elle permet de travailler sur différents Terroirs et d'obtenir des vins de caractères différenciés.

Le vignoble est situé principalement sur la commune de St Gervais, avec des coteaux bien exposés au sud, constitués de sables éoliens, d'un sol argilo-calcaire et d'un plateau plus froid et venteux.

VITICULTURE RAISONNEE ET DURABLE

Engagé dans une viticulture durable le Domaine Clavel travaille ses vignes en ayant le souci de l'environnement. Le maintien de la diversité biologique de l'écosystème viticole est un enjeu quotidien.

Chaque intervention est raisonnée pour limiter son impact. Une connaissance précise de la terre, l'observation attentive de la météo et une réflexion permanente sont les clés de la viticulture de demain. En cohérence avec ses principes le Domaine Clavel a intégré la démarche Terra Vitis en 2010 et Haute Valeur Environnementale (HVE) en 2019 pour garantir à ses clients transparence, traçabilité et qualité.

Au Vignoble



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



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



DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

@ la Cave

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.

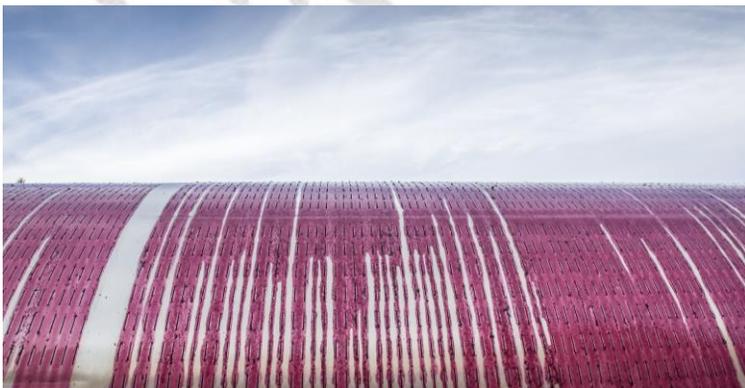
L'ASSEMBLAGE

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 !*



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

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.





DOMAINE
CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

Les étoiles

RÉGULUS

C'est l'étoile la plus brillante de la constellation du Lion, et l'une des plus brillantes du ciel nocturne. C'est un système d'étoile triple, éloigné d'environ 77,5 année-lumière de la Terre.

CORDÉLIA

Cordélia est un satellite naturel d'Uranus. Parmi ceux-ci, il est celui avec l'orbite la plus interne connue.

SYRIUS

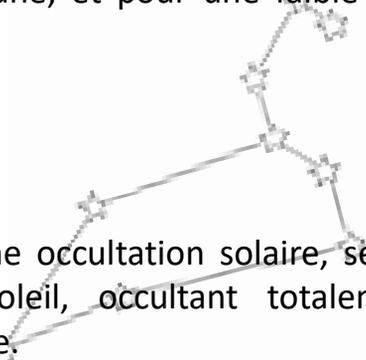
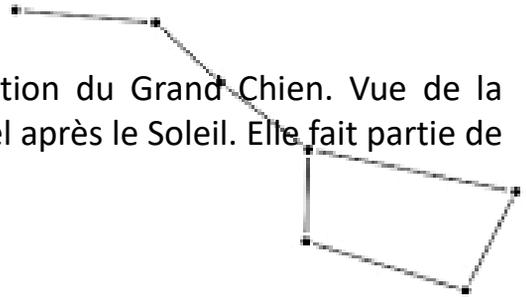
Syrius est l'étoile principale de la constellation du Grand Chien. Vue de la Terre, Sirius est l'étoile la plus brillante du ciel après le Soleil. Elle fait partie de la catégorie des étoiles blanches.

CLAIR DE LUNE

Le clair de lune est la lumière ambiante perçue la nuit sur Terre, en majeure partie venant de son satellite naturel, la Lune, et pour une faible part des étoiles ou du « clair de terre ».

ECLIPSE

Une éclipse solaire, ou plus exactement une occultation solaire, se produit lorsque la Lune se place devant le Soleil, occultant totalement ou partiellement l'image du Soleil depuis la Terre.



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

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



DOMAINE
CLAVEL
RIVE DROITE DU RHÔNE

Notre gamme

RÉGULUS

« ON A VISÉ LA LUNE »

VINS PLAISIRS

Côtes du Rhône Blanc

Côtes du Rhône Rosé

Côtes du Rhône Rouge



CORDÉLIA & SYRIUS
VINS AUTHENTIQUES

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



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



DOMAINE
CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

Notre gamme

**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



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

IGP PAYS D'OC BLANC

CÉPAGE

Chardonnay

VINIFICATION

Macération sur Bourbes à froid, (7-8°) pour extraire le maximum d'arômes, débourage, 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

Fouillage , 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

- 40 % Viognier
- 30 % Grenache
- 30 % Marsanne

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 vin révèle une jolie robe jaune pâle aux reflets dorés. Apéritif et de fruits blancs, de poire, de pêche. Le volume et la souplesse, présents en bouche, apporte une pointe de gourmandise à ce vin tout en fraîcheur, qui se prolonge sur des arômes citronnés.

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 pigeur". 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 expressifs 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
- BIB 5 L



Vin Plaisir



CÔTES DU RHÔNE ROUGE

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 copains

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 pigeur". 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

30 % Viognier
70 % Roussanne

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 pigeur". 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



Vin de Gastronomie



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

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 2019

- Bouteille 0.75 L = 3600 bouteilles
- Magnum 1.5 L = 120 Magnums
- Jéroboam 3 L = 20 Jéroboams

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 de type aromatique.

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 de type Aromatique – 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 (8°), 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 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



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. Vieillessement 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.



CÔTES DU RHÔNE REGIONAL

MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2024
92 POINTS WINE ENTHUSIAST

REGULUS ROUGE 2023



CÔTES DU RHÔNE REGIONAL

MEDAILLE D'OR CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2023
1 ETOILE GUIDE HACHETTE 2024

REGULUS ROUGE 2022



CÔTES DU RHÔNE REGIONAL

MEDAILLE DE BRONZE CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2024

REGULUS ROSÉ 2023

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CHUSCLAN

MEDAILLE D'OR GILBERT ET GAILLARD CHALLENGE 2023
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS FEMINALISE 2022
MEDAILLE BRONZE DECANter WORLD WINE AWARDS 2022

CORDELIA ROUGE 2020



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CHUSCLAN

MEDAILLE DOUBLE OR OU 90PTS GILBERT ET GAILLARD CHALLENGE 2023
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS GENERAL AGRICOLE PARIS 2023
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2023
MEDAILLE DE BRONZE DECANter WORLD WINE AWARDS 2023

CORDELIA ROUGE 2021



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE CHUSCLAN

MEDAILLE D'OR CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2024

CORDELIA ROUGE 2022



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE DOUBLE OR OU 90PTS GILBERT ET GAILLARD CHALLENGE 2023
MEDAILLE D'OR SELECTIONS MONDIALE CANADA 2022
MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2023
MEDAILLE DE BRONZE CONCOURS BETTANE+DESSEAUVE PRIX PLAISIR 2023

SYRIUS ROUGE 2020



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR SELECTIONS MONDIALE CANADA 2023
MEDAILLE D'OR GILBERT ET GAILLARD CHALLENGE 2023

SYRIUS ROUGE 2021

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR CONCOURS FEMINALISE 2024

SYRIUS ROUGE 2022



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR SELECTIONS MONDIALE CANADA 2022
MEDAILLE D'OR BERLINER WINE TROPHY L'HIVER 2023
MEDAILLE D'ARGENT DECANter WORLD WINE AWARDS 2023
MEDAILLE DE BRONZE CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2023

CLAIR DE LUNE ROUGE 2020



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR SELECTIONS MONDIALE CANADA 2023
MEDAILLE D'OR BERLINER WINE TROPHY L'HIVER 2024
MEDAILLE D'OR CONCOURS VIGNERONS INDEPENDANTS 2024

CLAIR DE LUNE ROUGE 2021



CÔTES DU RHÔNE VILLAGE SAINT-GERVAIS

MEDAILLE D'OR CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2024

CLAIR DE LUNE ROUGE 2022

MEDAILLE D'OR CONCOURS GARD GOURMAND 2022/ARGENT –GARD GOURMAND 2023

LIQUEUR DE VERVEINE



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

Wine Enthusiast 2020



90
POINTS
WINE ENTHUSIAST
MAY 2020

**CLAIR DE LUNE
CÔTES DU RHONE
ROUGE
2018**

In this wine hints of anise and marshmallow lend a sweet, spicy tone to zesty pear and quince aromas. A juicy, full-bodied white, it boasts concentrated yellow-apple flavor and fresh grapefruit acidity, with a lingering apple finish. Enjoy this easy-drinking but elegant wine now through 2023



91
POINTS
WINE ENTHUSIAST
MAY 2020

**SYRIUS
CÔTES DU RHONE
VILLAGES SAINT
GERVAIS ROUGE
2017**

Fragrant rose petal and lavender provide an intoxicating introduction to this opulent yet pristinely fruity red. Red cherry and plum flavors are luscious and sunny, balanced by fresh acidity and a crisp mineral finish. Ready to drink now, the wine should hold through 2024



89
POINTS
WINE ENTHUSIAST
MAY 2020

**REGULUS
CÔTES DU RHONE
ROUGE
2017**

A forward, juicy blend of Grenache, Syrah and Marselan, this full – bodied sip offers unctuous flavors of preserved blackberry and raspberry edged by candied licorice and vanilla. A plush, immediately drinkable wine, it finishes on soft, feathery tannins. Enjoy it young.

Times July 2018

The 100 best wines for summer: red, fizz, white and rosé



2015 Domaine Clavel, Côtes du Rhône Villages (Rouge, 14.5 per cent)

Oxford Wine Co, 01865 301144, £17.90

I loved this pretty sage, black pepper and lavender-perfumed Clair de Lune blend of mostly grenache with a dollop of syrah and dash each of carignan and cinsault.

Vino 2018

Clavel
STERRENIWIJN

Op de rechteroever van de Rhône, als een soort toegangspoort tot de vallei van de Caze, vinden we het dorpje Saint-Gervais. Het maakt deel uit van de twintig trotse gemeenten die hun naam mogen toevoegen aan de AOC Côtes du Rhône Villages. De familie Clavel verbouwt hier al wijn sinds 1649.

Gebeeldhouwd door de Mistral, zo zien de wijnstokken van Domaine Clavel er uit. Ze genieten van de invloed van de Middellandse Zee omzichtig en van de dorre wildheid van de Cévennes anderzijds. Claire Clavel leidt de 60 hectaren van het domein, met een scheutje hulp van haar vader Denis. Haar queste is tegelijk simpel en ambieus: het karakter en de authenticiteit van haar (oude) wijnen. De parcelen strekken zich uit over 5 dorpen. De belangrijkste wijngaard ligt echter op het territorium van Saint Gervais zelf, met hellingen met een expositie op het zuiden. De bodem is een mix van zand, kalkrijke steentse afgravingen met een koeler plateau waar de winden heersen.

DUURZAAMHEID

Domaine Clavel is ingeschreven in het duurzaamheidsprogramma van Terra Vitis. Dat betekent dat er dag na dag regels inzake milieu, biodiversiteit en duurzaamheid worden nageleefd. Elke interventie is welafgewogen om de impact op de natuur tot een minimum te beperken. Dat vergt inzet en talent. Je moet je wijngaard goed kennen, de weersvoorspellingen nauwkeurig volgen en nadenken hoe het in de toekomst moet. Omdat zo duurzaamheid belangrijk vindt, besloot het Domaine Clavel al in 2002 om het Terra Vitis label na te streven. Vandaag heeft het domein het certificaat van 'Haute Valeur environnementale' behaald.

Met de focus op de productie van wijnen van de AOC's Côtes du Rhône en Côtes du Rhône Villages, is de aanplant op Domaine Clavel ook typisch voor de Rhône. Bij de witte druivenrassen vinden we Roussanne, die zorgt voor elegantie en complexiteit, de Viognier met zijn exotische parfums en de Grenache blanc die smaakvolle geuren. In rood speelt het befaamde duo Grenache-Syrah de eerste viool, aangevuld met Cinsault, Carignan en Marselan. Deze laatste druivenrassen leveren ook aan de basis van de roséwijnen.

HET GAMMA

Als skagen gebruikt Nathalie Clavel graag een uitspraak van de Rimboutse schrijver Oscar Wilde: "Je moet altijd de man als doel hebben, zelfs als je enkel het belang je nog altijd lussen de sterren." Maar? Ja, want ook al werkt Nathalie niet volgens de regels van de bodymimo, toch vindt ze de cosmetische elementen inspirerend, vandaar ook de namen van haar wijnen. Régulus is een gamma dat de drie Mannen van de Côtes du Rhône verenigt, Syrah (de heldenster aan het Ermenen) omvat twee Côtes du Rhône Villages, Saint Gervais, Condillac de Villages Clavel en Clair de Lune twee topwines die ook al Villages het daglicht zien.



COMMENTAAR VAN VINO



Domaine Clavel, Clair de Lune Blanc, Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais 2016, Terra Vitis, €15,48

Intense en aromatische reus voor deze klassieke blend van Roussanne en Viognier, met florale toetsen en hints van gedroogd wit fruit en gerigete. Aanzet met opnieuwe kruiden en wat citrus in de finale. Goede fergente en structuur. Dit is een fraaie gastronomische wijn die past bij gegrilde vis, wit vlees en gevogelte.



Domaine Clavel, Clair de Lune Rouge, Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais 2016, Terra Vitis, €15,00

Grenache, Syrah, Carignan en Cinsault vormen de solide basis waarop deze wijn staat. Bijz in generosus van bij het eerste contact, impressies van zwarte olijf en herfstfruit met de wilde kruiden van de Cévennes. Het tweede gedeelte van het palet roept naar frishheid en elegantie en zorgt voor de lichte doordrinkbaarheid die we van de laatste, moderne Rhônewijnen mogen verwachten.

De wijnen van Domaine Clavel vindt u ondermeer bij Couleur Vitis te's Groenbrakel



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

Le Point

STYLE VINS D'ÉTÉ

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes-du-rhône

Rosé

15 - Domaine Clavel

Saint-Gervais (30)

04.66.82.78.90.

Régulus. Couleur pêche. Nez fin, fruits rouges, fraise, groseille, bouche ronde, tendre, finale gourmande. 8 €.

Les Echos SPÉCIAL VINS

DOMAINE CLAVEL

Saint-Gervais Clair de Lune 2018

Claire Clavel exprime le meilleur des terres assez légères de son village du Gard. Ce 2018 soigne ses notes gourmandes, pâtisseries, typiques de l'assemblage roussanne-viognier vinifié en barrique. Clairement aromatique, pour apéritifs épicés.



Terre de Vins



Domaine Clavel
 CÔTES-DU-RHÔNE
 Régulus 2019
 8 €

Claire Clavel signe un rosé rondement mené. Tout est dans la séduction ! Il se présente dans une robe saumon aux reflets brillants. Son nez évoque le bonbon acidulé, les agrumes et la pêche de vigne. La bouche ronde et croquante exhibe des notes de fruits blancs posées sur une assise fraîche. La finale claque sur le citron.

 Un tian à la tomate et aux aubergines.



DOMAINE CLAVEL
 MON HISTOIRE 2018
 MERLOT (RSE)

Sur l'étiquette de sa gamme de vins festifs, Claire Clavel affiche ses convictions avec audace : « De père en fille, un travail d'équipe, ce n'est pas qu'une bouteille de vin, mais un moment de vie, un morceau de cœur, une partie de l'âme ! » Petit moment d'émotion. Avec cette cuvée 100 % merlot, de son domaine des côtes du Rhône gardoises, elle nous offre de ce cépage souvent malmené une très agréable lecture méridionale : onctueuse, aux délicieux arômes de cerise mûre, de fraise, de framboise, en robe sombre. La bouche est longue, solaire, patinée, épicée, sur des tanins de velours. Un vin convivial, mais très abouti. Et à ce prix-là, chapeau bas.



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

Le guide hachette des vins 2020



Un domaine d'une louable régularité à travers toute sa gamme qui nous revient en bonne forme avec ce 2017 au nez ouvert et charmeur, centrée sur la cerise fraîche. En bouche, un panier de fruits rouges frais, une légèreté de bon ton et une souplesse aimable. Un vin cohérent, tout en fruit.



Valeur sûre du Guide et très fiable à travers toute sa gamme, ce bon producteur récidive avec cette cuvée « explosive » en bouche : des saveurs ensoleillées gorgées d'épices et de réglisse, de la chaleur, des tanins fondus. Généreux et résolument sudiste.



MILLÉSIMES 2017 ET 2016

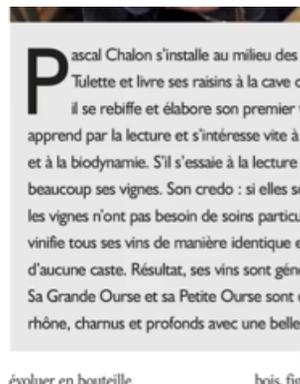
70 cuvées pour mieux savourer la diversité des Côtes-du-Rhône et de leurs villages

Variété des terroirs, des assemblages, des vinifications... Les Côtes-du-Rhône offrent un éventail de vins aux personnalités très différentes et d'un rapport qualité/prix rarement égalé. Voici notre sélection en 2017 et 2016.

Chusclan

13,5-14/20
CHÂTEAU SIGNAC
 Cuvée Combe d'Enfer
 Ce rouge dévoile une certaine richesse tout en conservant son équilibre. Elle nécessitera un affinage en bouteille.
 18 € // Bouteilles/an : 39 000

13-14/20
DOMAINE CLAVEL
 Cordélia
 La bouche à la maturité assumée offre des tanins élégants. Joli vin méridional, chaleureux mais raffiné.
 8,90 € // Bouteilles/an : 26 000



évoluer en bouteille.

bois, fier

Midi Libre

Au Domaine Clavel, Claire fait tout pour bonifier un terroir d'exception

Au Domaine Clavel, une équipe de sept à dix personnes s'affaire autour de Claire Clavel, la gérante, et son père Denis Clavel toujours et à jamais passionné par un art et un terroir d'exception. « Il me transmet tout son savoir sur le vignoble, je me régale... », souligne sa fille qui l'a rejoint dans l'aventure en 2009. Tous deux échangent en permanence. Claire a d'abord planché sur les aspects vinification, commercialisation, marketing et gestion. Elle découvre la production depuis 2014. Les Clavel sont les héritiers d'une famille qui travaille la vigne depuis 1640... Si l'arrière-grand-père de Claire vinifiait à petite échelle, Denis a reconstruit la cave pour se réapproprié la vinification au début des années 90. Leurs 75 hectares de vignes sont répartis en une centaine de parcelles à Saint-Gervais, siège du domaine, à Chusclan, à Esquols-sous-Croze, à Saint-Michel-d'Enzet et à Saint-Nazaire. « C'est un avantage : nous avons des terroirs diversifiés et des expositions différentes. Cela permet de travailler la diversité, la complexité des vins et des assemblages. » Avec l'enjeu de toujours faire mieux... « Il faut toujours se battre, rien n'est jamais acquis. Chaque année est différente et on n'a pas le droit de faire moins bien. »



Claire Clavel, héritière passionnée d'une famille qui travaille la vigne depuis...

« On fait des essais sur de petits volumes. Ils nous aident à augmenter la qualité, notamment des blancs. » Sur les rouges également avec une évolution vers « des tanins plus fins, grâce au terroir qui permet beaucoup de fraîcheur. En cave, on affine la finesse et l'équilibre ». Les vignes du Domaine Clavel sont cultivées en agriculture raisonnée. « Ces dernières années, on a considérablement diminué les doses de glyphosate pour atteindre une dose infime. Et on arrive à zéro désherbant. Et tous les traitements sont raisonnés. Si on peut ne mettre que du soufre et du cuivre, on le fait. Après, s'il y a une récolte à sauver... » Pour la première fois cette année, dix hectares ont été cultivés avec

les critères du bio. « C'est une année facile, avec peu de pluie. » Le vin du domaine est déjà labellisé

Sur nos terres vivent coccinelles, lézards, sauterelles... Nous travaillons des sols vivants !
 CLAIRE CLAVEL (VIGNERONNE)

Le Domaine en Terra Vitis
 Depuis 2015, Denis et Claire Clavel sont accompagnés par de non-

E à TABLE E

Authenticité, partage, optimisme : les vins de Côtes du Rhône renferment dans leurs bouteilles tout ce que l'on a envie de ressentir et de retrouver.

LES 20 VINS COUPS DE CŒUR

Journalistes gastro et sommeliers belges se sont réunis autour d'une dégustation à l'aveugle. Il en ressort une sélection variée, élégante, fraîche et intense.

Domaine Clavel, Syrius, AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais, Rouge, 2017 Agriculture Raisonnée

Un plaisir affirmé à travers ce vin produit en Agriculture Raisonnée, à la belle robe rouge carmin, aux reflets brillants et aux arômes de camphre, de fruits confits et d'épices douces rehaussés d'une légère touche boisée.



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