

Domaine Clavel, Rhône, France
Clair de Lune 2017
AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 14 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

50 % Viognier
50 % Roussanne



Terroir

"Les Célettes"
Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants
Plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude
Présence du mistral



Viticulture

Agriculture raisonnée (certifié Terra Vitis)



Vinification

Pressurage doux et extraction de seulement 3/4 des presses
Débourbage de 48 heures à basse température
Fermentation alcoolique et malolactique en barriques
Elevage de 8 mois sur lies fines



Service

11 à 13°C



Garde

5 ans



Accord

Plats exotiques (ex: rôti de porc confit au citron)
Foie gras
Saint-Jacques
Lapin chasseur



Dégustation

La robe de ce vin 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, avec une belle longueur en bouche sur des arômes de pêche et de poire.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE