

Domaine Clavel, Rhône, France

Regulus 2019

AOC Côtes du Rhône



Informations

Couleur : rouge

Taux alcool : 14 %

Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

60 % Grenache

30 % Syrah

10 % Marselan



Terroir

Parcelles autour de Saint-Gervais

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux

Exposition sud

Climat méditerranéen (été chaud et sec, hiver doux, grande luminosité)



Viticulture

Agriculture raisonnée (certifié Terra Vitis)



Vinification

Foulage et égrappage

Vinification par cépage et par parcelle

Remontage et délestage

Pigeage par "robot pigneur"

Bonne maîtrise des températures



Service

14 à 16° C



Garde

1 à 3 ans (meilleur dans sa jeunesse)



Accord

Apéritif

Viandes grillées

Entrées estiales (ex: tarte fine aux tomates confites)



Dégustation

Ce vin présente une 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.

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE