

## CDR VILLAGE ST GERVAIS ROUGE

### CÉPAGES

60% Grenache

30% Syrah

10% Cinsault

### 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, de cuir frais et de fleurs jaunes. 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
- Jeroboam 3 l



*Vin de Gastronomie*



rue du pigeonier - 30200 Saint-Gervais - France

Tél. +33 (0)4 66 82 78 90

Fax. +33 (0)4 66 82 74 30

clavel@domaineclavel.com

domaineclavel.com