



DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

CLAIR DE LUNE SAINT GERVAIS BLANC

**CEPAGE**

50% Viognier, 50% Roussanne

SOL

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge et sols à cailloutis sur le plateau permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

VINIFICATION / ELEVAGE

Egrappage et pressurage en atmosphère neutre. Puis 48 h de débouillage à basse température. L'entonnage se fait avec des jus clairs. Fermentation malolactique en barriques. L'élevage se fait sur lies pendant 8 mois environ.

DEGUSTATION

- Œil : Jolie couleur dorée aux reflets verveine.
- Nez : Il 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.
- Bouche : C'est un vin puissant et équilibré, Belle longueur en bouche, sur des arômes de pêche et de poire.

Ce vin complexe peut accompagner des plats exotiques (rôti de porc confit au citron) mais aussi du foie gras, des Saint Jacques ou encore un lapin chasseur.

GRAPE VARIETY

50% Viognier, 50% Roussanne

SOIL

Vines are planted on red clay sandstone and stony soil on the plateau which permit to obtain wine with powerful aromas.

VINIFICATION / AGEING

Destemmed and pressed in an inert setting. The juice is then settled for a period of 48 hours at low temperature before to be pumped off into oak barrels for fermentation. After primary fermentation the aging process begins where the wine is left on its lees and mixed around when needed.

TASTING

- Colour : Lovely golden color with verbena glints.
- Nose : It reveals all its complexity after ventilation, first you will find lily petal notes, then stewed fruit, apricot and syrup fruit, and at the end a mineral note.
- Mouth : It's a powerful and well balanced wine, with aromas of peach and pear, and a good length.

This complex wine goes well with exotic dishes (roasted pork confit with lemon) but also with scallops, foie gras or rabbit chasseur.