



DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

CLAIR DE LUNE SAINT GERVAIS ROUGE



CEPAGE

50% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault,
10% Carignan

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

Vinification traditionnelle avec pigeage
et délestage, longue fermentation.
Selection des meilleures cuves, avant as-
semblages des différents cépages. ele-
vage en foudre 18 mois sur lies fines

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rouge grenat.
- Nez : Intense et puissant, il exhale des arômes de fruits noirs, d'épices, de cuir frais et de fleurs jaunes.
- Bouche : Ronde, concentrée avec un très beau volume. La structure est bien équilibrée. La finale se prolonge sur des notes reglissées.

A boire pendant le repas, ce vin accom-
pagnera très bien les viandes de toutes
sortes (magret de canard, boeuf à la fi-
celle, lapins aux olives) ou les plats
épicés.

GRAPE VARIETY

50% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault,
10% Carignan

SOIL

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

VINIFICATION / AGEING

Fermented traditionally
using techniques as pigeage (pu-
nching-down) and delestage (pumping
over). The blend of the
wines is done after ageing in oak casks.

TASTING

- Colour : Beautiful garnet red dress.
- Nose : Intense and powerful, it exhales black fruits, spices, fresh leather and yellow flowers aromas.
- Mouth : Round, concentrated with a very nice volume. The structure is well balanced. The finish is long with liquorice notes.

To drink during the meal, this wine goes
well with meat of any sort (duck filet,
roast beef, rabbit stew with olives) or
spicy dishes (Tex Mex pork ribs, Moroc-
can pigeon).