

DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

CORDÉLIA CHUSCLAN ROUGE



CEPAGE

70% Grenache, 20 % Syrah, 10% Carignan

SOL

Sols caillouteux et quelques zones sableuses qui permettent d'obtenir des vins puissants et charpentés.

VINIFICATION / ELEVAGE

Foulage et égrappage. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage accompagnés d'un léger pigeage par "robot pigeur". Bonne maîtrise des températures grâce aux drapeaux hydro-thermiques installés dans chaque cuve.

DEGUSTATION

- Œil : Superbe robe rouge cerise aux reflets intenses et brillants.
- Nez : Il exhale un bouquet aromatique puissant et élégant, sur des arômes de fruits mûrs (de cerise noire et de framboise), de garrigue et d'épices, accompagnés d'une subtile touche minérale.
- Bouche : Parfaitement équilibrée, à la fois délicate, concentrée et croquante, sur le fruit enrobé par de jolis tanins soyeux. La finale est longue, se prolongeant sur des notes réglissées et épicées.

Ce vin saura s'accorder aussi bien avec un confit de canard qu'avec des plats plus originaux tels que du chili con carne.

GRAPE VARIETY

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan

SOIL

Rocky hilltops and some clay/sandstone bottom which allow to obtain powerful and structured wines.

VINIFICATION / AGEING

Crushing and destemmed. Vinification per parcel and per grape variety. Remontage" (pumping over) and "delestage" (racking) with "pigeage" (treading with help of the treading robot). Control of the temperatures thanks to the "hydro-thermiques" flags set in each tank.

TASTING

- Colour : Beautiful cherry red color with intense and bright hints.
- Nose : Powerful and elegant aromatic bouquet of ripe fruit aromas (black cherry and raspberry), garrigue and spices, accompanied by a subtle mineral touch.
- Mouth : The palate is perfectly balanced, delicate, concentrated and crispy, the fruit coated by beautiful silky tannins. The finish is long, extending over liquorice and spicy notes. Goes well with a duck confit or more exotic dishes like chili con carne.