

DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

RÉGULUS ROUGE



CEPAGE

40% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
10% Cinsault, 10% Marselan

SOL

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen.

VINIFICATION / ELEVAGE

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

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rouge carmin, brillante et profonde.
- Nez : Puissant et charmeur, il exprime des notes de fruits rouges frais enveloppés par une jolie touche de cacao.
- Bouche : Souple et ronde, avec un joli mordant révélé par les arômes de fruits frais. La finale est longue sur des tanins soyeux.

Ce vin pourra accompagner des viandes grillées mais aussi se boire en apéritif ou en entrée pour accompagner une tarte fines aux tomates confites par exemple.

GRAPE VARIETY

40% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
10% Cinsault, 10% Marselan

SOIL

Vines layed on slopping hills exposed to south. The soil features a clay and limestone mixture covered with stones. Mediterranean climate with hot, dry summers, mild winters and year round sunshine.

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 "hydrothermiques" flags set in each tank.

TASTING

- Colour : Beautiful carmine red color, bright and deep.
- Nose : Powerful and delightful, it expresses notes of fresh red fruits wrapped with a nice touch of cocoa.
- Mouth : Soft and round, with a nice aromas of fresh fruit. Long finish on silky tannins.

This light and fruity red wine goes well with starters or first course like dried tomatoes pie or grilled meat.