



# DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

## SYRIUS BLANC



### CEPAGE

50% Viognier, 50% Roussanne

### SOL

Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins avec des arômes puissants.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Pressurage doux et extraction de seulement 3/4 des presses.

Macération pré-fermentaire à froid (10-12°) pour extraire le maximum d'arômes et fermentation à basse température (16-18°).

Filtration et réincorporation des bourbes fines.

### DEGUSTATION

- Œil : Joli jaune pâle aux reflets dorés et brillants.
- Nez : Élégant et d'une jolie complexité, il exhale des parfums d'agrumes, d'abricot et d'aubépine.
- Bouche : Ample et riche. L'équilibre entre fraîcheur et volume est parfaite, apportant à ce vin une persistance aromatique interminable.

Ce vin peut se boire aussi bien en entrée avec un cake aux olives et jambon blanc, qu'en plat principal en accompagnement d'un risotto au safran.

### 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

Gentle pressing and extraction of only 3/4 of the juice Wine making methods of cold pre-fermentation (10°-12° C) to extract the maximum of aromas. Then, maceration and primary fermentation at low temperature (16°-18° C). Filtration and reincorporation of fines lees.

### TASTING

- Colour : Pretty pale golden yellow color with bright hints.
- Nose : Elegant with a nice complexity, it exudes scents of citrus, apricot and hawthorn.
- Mouth : Full and rich. The balance between freshness and volume is perfect, that gives this wine a long after-taste.

This wine can be drunk with a first course like an olive and ham cake or with a main course such as saffron risotto, stuffed potatoes or with fish and seafood.