BACCHUS VIN

DOMAINE CLAVEL

DOMAINE
CLAVEL
RIVE DROITE DU RHÔNE

SYRIUS ROUGE

CEPAGE
70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan

SOL
Sols gréseux sur pentes d'argile rouge permettant d'obtenir des vins colorés, tanniques avec des arômes puissants. Le relief est constitué d'une succession de plateaux calcaires qui atteignent en moyenne 200 m d'altitude.

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

DEGUSTATION
- Œil : Belle robe rouge carmin aux reflets brillants.
- Nez : Expressif sur des arômes empyreumatiques (camphre), de fruits confits et d'épices douces.
- Bouche : Ronde et concentrée, enveloppée par des tanins soyeux et une légère touche boisée. Belle finale.

Ce vin sera idéal en accompagnement d'un plat principal à base de gibier (sanglier) d'agneau ou de lapin (aux olives).

GRAPE VARIETY
70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan

SOIL
Vines are planted on red clay sandstone and stony soil on the plateau which permit to obtain wine with powerful aromas. This area is made of a series of limestone plates that reach 200 meters.

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 carmine red color with bright hints.
- Nose : Expressive with empyreumatic flavors (camphor), candied fruit and sweet spices.
- Mouth : The palate is round and concentrated, wrapped in silky tannins and a slight touch of wood. Nice length This wine goes well with a meat dish (game, lamb or rabbit).