

# DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

## RÉGULUS BLANC



### CEPAGE

80 % Viognier, 20% Grenache Blanc

### SOL

Coteaux argilo-calcaires et caillouteux entourant le village de St Gervais. Vignes exposées plein sud jouissant d'un climat méditerranéen (été chaud et sec, hiver doux, grande luminosité).

### VINIFICATION / ELEVAGE

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

### DEGUSTATION

- Œil : Jolie robe jaune pâle aux reflets dorés.
  - Nez : Très expressif, il révèle des arômes de fruits exotiques et de fruits blancs, de poire, de pêche.
  - Bouche : Le volume et la souplesse, présents en bouche, apporte une pointe de gourmandise à ce vin tout en fraîcheur, qui se prolonge sur des arômes citronnés.
- Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des plats exotiques épicés (curry, safran) ou sucré-salé ainsi que des plats à base de poissons.

### GRAPE VARIETY

80 % Viognier, 20% Grenache Blanc

### 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

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).

### TASTING

- Colour : Lovely pale yellow color with golden tints.
  - Nose : Very expressive, it reveals exotic and white fruits notes, pear, peach.
  - Mouth : The smooth mouth, has a good vivacity, subtle lemony fruits and a nice freshness.
- Ideal for aperitif or with exotic and spicy dishes (curry, saffron) or sweet and savoury dishes made from fish.