

DOMAINE CLAVEL

RIVE DROITE DU RHÔNE

RÉGULUS ROSÉ



CEPAGE

30% Grenache, 5% Syrah, 30% Cinsault,
30% Carignan

SOL

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

VINIFICATION / ELEVAGE

Assemblage de Rosé obtenu par saignée et par pressurage direct, macération pré-fermentaire à froid de 12h à 24h selon les cépages avec une fermentation de 1 semaine à 16°C.

DEGUSTATION

- Œil : très belle robe rose pâle aux reflets saumonés.
- Nez : Intense, marqué par des notes d'agrumes, de bonbon anglais et de fruits blancs.
- Bouche : Ronde et fraîche, elle donne un vin long et croquant sur des notes de pêche blanche et de citron.

A boire frais pour accompagner les plats de l'été tels que les salades composées, les entrées froides à base de produits de la mer, les grillades et les charcuteries.

GRAPE VARIETY

30% Grenache, 5% Syrah, 30% Cinsault,
30% Carignan

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

This Bled rosé is made after a 12-24H cold pré- fermentation maceration depending on the grape varieties. Fermentation up to 1 week at 14°C.

TASTING

- Colour : beautiful pale pink color with salmon highlights.
 - Nose : Intense, marked by notes of Citrus, English candy and white fruit.
 - Mouth : Round and fresh, the long finish gives the wine a crispy texture with notes of white peach and lemon.
- Best served cold with summer dishes such as pasta salads, cold starters, charcuterie and grilled meat.