ACQUISTATO IL .....

Côtes du Rhône Villages "Saint Gervais Syrius" 2017



La tipicità di un vino della Côte du Rhône

Un vigneto di grande qualità che affonda le sue radici in un suolo rosso ricco di sabbia e roccia. Una composizione di elementi naturali che conferisce potenza ai vini. E' in questo luogo magico che Domaine Clavel raccoglie le uve con cui produce il suo Côte du Rhône Village Saint Gervais Syrius. Un assemblaggio tipico per la regione di Grenache, Syrah e una punta di Carignan. La vinificazione è semplice e avviene in cisterne di acciaio Inox a temperatura controllata. Subito dopo segue un periodo di maturazione della durata di almeno nove mesi in botti di legno di rovere. Il risultato è un vino piacevole e immediato. Un rosso caratterizzato da un bel colore rosso acceso. Al naso si trovano note di frutta rossa e spunti di interessante balsamicità. Frutta candita e spezie dolci. In bocca è rotondo e intenso. Ben strutturato, con tannini morbidi e levigati che gli derivano da un corretto affinamento in legno.

Domaine Clavel è una bella proprietà a conduzione familiare che può contare su circa 80 ettari di vigne sulla riva destra del Rodano. Siamo a Saint-Gervais, paesino che fa parte delle diciotto denominazioni della Côte du Rhône Village. Alla guida dell'azienda oggi c'è Claire, Woman Winemaker, il cui obiettivo è quello di preservare al meglio una lunga tradizione di una famiglia di viticoltori che risale addirittura al 1640. Sostenuta dal padre, Denis, e dal suo team di lavoro, Claire conduce gli 80 ettari con competenza, sempre alla ricerca di vini di maggior carattere e autenticità.

La Vigna

Terreno	La vigna è piantata su un suolo rosso di sabbia e pietra che conferisce potenza ai vini. Quest'area si caratterizza per zone calcaree che arrivano sino ai 200 metri . "Les Cellettes" produce vini dallo stile unico
Esposizione	200 MT
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	No

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Francia
Uve	70% Grenache 20% Syrah 10% Carignan
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Carne
Vinificazione	Vinificazione in cisterne inox e invecchiamento per almeno 9 mesi in botti di rovere
Sensazioni	Colore: rosso acceso con riflessi Naso: espressivo con sentori balsamici, frutta candita e spezie Bocca: rotonda e concentrata, tannini morbidi con sentori di legno

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821