



Cuvée CLARENDON ROUGE 2005
AOC COTES DE PROVENCE

Région : Provence
Appellation : Côtes de Provence A.O.C.
Producteur : Roselyne et Pierre GAVOTY
Mise en bouteilles : à la propriété en novembre 2007

Vinification traditionnelle. Cuvaision 15 à 21 jours suivant le cépage à 28°C. Elevage en cuve 16 mois. Mise en bouteilles automne 2007.

Tête de cuvée destinée à s'arrondir, s'ouvrir, grâce à une structure que nous lui assurons sans excès, mais dans le respect du Terroir, et à sa complexité aromatique. Elle doit acquérir rondeur et complexité d'ici 5 ans. Belle perspective de garde. Sa structure lui permet une évolution sur 10 ans minimum.

"Clarendon" était le pseudonyme de Bernard GAVOTY, célèbre critique musical français, chroniqueur au FIGARO.

Conditions climatiques : Eté chaud et sec. Très bon état sanitaire. Millésime de très grand équilibre.

Dégustation : Nez complexe de fruits rouges et garrigue (en réserve) – beaucoup d'ampleur en bouche. Bonne structure tannique. Tannins fins et équilibrés. On retrouve en bouche les fruits évoqués en nez. Déjà un équilibre sur le plaisir.

A boire sur une viande rouge grillée dans un premier temps. On ira sur une évolution vers des arômes secondaires (type gibier). Pour plus de complexité et un plaisir plus subtil, attendre 2010. On le boira sur une viande en sauce ou un gibier.

Le terroir doit s'imposer dans un délai de 2 à 3 ans, c'est la raison pour laquelle nous recommandons aux amateurs de vins plus complexes d'attendre le stade des arômes secondaires propres aux terroirs.

Cépages : syrah (100 %)
Date de vendange : 14/9/05
Titre alcoométrique : 12,99°
Production totale : 11 000 bouteilles