

2020

# CLARENDON

ROUGE

AOC CÔTES DE PROVENCE

---

« Clarendon » était le pseudonyme de Bernard Gavoty, célèbre critique musical français au Figaro

---



## TERROIR

Argile-calcaire

## CÉPAGES

Syrah 95% - Cabernet Sauvignon 5 %

## MILLÉSIMES

Année à pluviométrie presque normale mais un hiver trop doux : la douceur de février a amené le coup de gel du 25/26 Mars. Pluies de Printemps régulières Et celle de Juillet : cas isolé dans notre département ! Pour une fois notre « singularité climatique » nous aura été bénéfique. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques.

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Cuvaison 20 jours suivant le cépage à 28°C. Elevage en cuve 18 mois. Tête de cuve destinée à sarrondir, et à sœuvrir, grâce à une structure que nous lui assurons sans excès, mais dans le respect du terroir et du millésime. Elle doit acquérir rondeur et complexité dœci 2 à 3 ans. Perspective de garde 5 à 10 ans.

## NOTES DE DEGUSTATION

Nez complexe et déjà ouvert de fruits rouges (framboise), fruits noirs et dœpices. Bonne structure tannique, tannins fins et œquilibrés. Une bouche fidèle au nez.

## LES ACCORDS

Dans la jeunesse, il accompagnera à merveille des viandes rouges grillées. Le terroir doit sœcomposer dans un délai de 3 à 5 ans cœest la raison pour laquelle nous recommandons aux amateurs de vins plus complexes dœattendre le stade des arômes secondaires propres aux terroirs.

Degré : 14 % vol.

Production: 5300 bouteilles

**DOMAINE GAVOTY**

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

[domaine@gavoty.com](mailto:domaine@gavoty.com)

*Visitez notre site*

[www.gavoty.com](http://www.gavoty.com)