

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

Visitez notre site

www.gavoty.com