

2021

# 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

Pluviométrie presque normale mais la douceur de l'hiver a amené le coup de gel du 7 avril (-7.8°)

Été chaud et sec, avec des nuits fraîches, permettant une maturité lente :

Les premiers grenaches ont été ramassés avec une belle acidité dans un très bon équilibre ; une pluie après le 20 Septembre (97 mm) a accéléré la maturité des autres cépages sans impacter l'état sanitaire.

#### 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 équilibrés qui demanderont quelques années pour se fondre. 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: 6000 bouteilles



DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

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

