

Cuvée CLARENDON BLANC 2010



Le raisin foulé, égrappé a été pressé directement, sans macération.

Un pressurage délicat a permis d'extraire le fruit, la structure charnue. Le moût, d'abord libéré de ses bourbes, a fermenté en cuve métallique à une température de 16° C maxi pendant 4 semaines. Mise en bouteille au printemps 2011.

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

"This outstanding property produces one of the best white wines made in Provence, made from little-known grapes such as Rolle, has excellent flavor depth and is fresh, lively and altogether a joy to drink." R. PARKER (Wine Buyer's Guide 1989-1990).

"The blanc has an attractive lemony, floral bouquet, well proportioned, fleshy flavors, excellent freshness and acidity, and seems like the perfect foil for grilled seafood and fowl". R. PARKER (Wine Advocate).

□ **Conditions climatiques** : Hiver et printemps pluvieux.

Pluies diluviennes le 15 juin, reste de l'été chaud ; une pluie en août et une le 7 septembre avant le début des vendanges.

□ **Dégustation** : Le Rolle conserve une belle couleur pâle au reflet vert ; au nez de fruits (poire et ananas) viennent s'adjoindre des notes de fleurs blanches et une touche mielée. Sa finale est vive et demande à s'arrondir sur une structure encore timide. Perspective d'évolution sur 3 ans.

□ **Accompagnement** : sa vivacité lui permet, dans un premier temps, de se marier à des poissons grillés mais son gras, son volume permettent un mariage avec un ragoût de lotte aux agrumes. Il pourra ensuite accompagner des poissons en sauce ou volaille à la crème dès que sa vivacité déclinera au profit d'une structure plus onctueuse et des arômes plus complexes (exemples : Millésimes 1995 -1998 - 2007 - 2008)

<u>Cépages</u> :	100 % Rolle
<u>Sol</u> :	argilo-calcaire
<u>Date de vendange</u> :	30 septembre 2010
<u>Titre alcoométrique</u> :	13.5°
<u>Acidité pH</u> :	3,42 / 3,35
<u>Production totale</u> :	16 000 bouteilles