



Cuvée CLARENDON ROUGE 2001

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

Vinification traditionnelle par cépages séparés. Cuvaision 15 jours à 28°C. Elevage en cuve 16 mois. Mise en bouteilles : avril 2003.

Cette cuvée a fait l'objet d'un assemblage de syrah, cabernet et grenache. Le grenache intervient seulement dans nos assemblages en cas de grande concentration (rendement < 35 hl/ha). Elle est destinée à s'arrondir, s'ouvrir, grâce à une structure que nous lui assurons et à sa complexité aromatique. Elle doit acquérir rondeur et complexité. Belle perspective de garde.

Sa structure lui permet une évolution sur 10 ans.

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

- **Conditions climatiques : Eté chaud et sec. Belle concentration des baies.**
- **Dégustation :** Nez complexe de fruits rouges et garrigue – beaucoup d'ampleur en bouche - gagnera en souplesse d'ici 2 ans. Bonne structure tannique. Tannins fins et équilibrés. On retrouve en bouche les fruits évoqués en nez.
- **Nos idées recettes :** à boire sur une viande rouge grillée dans un premier temps. Dans son évolution sur des arômes secondaires. Attendre révélation d'ici 2 à 3 ans. 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 (66 %) - cabernet (17 %) – grenache (17%)
Date de vendange : 12/9/01 syrah-grenache 22/9 cabernet
Titre alcoométrique : 13,5 ° vol
Production totale : 1 700 caisses