

2018

# 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

Après l'épisode de grêle du 24 juin, pluies régulières de mai à début août. Les vendanges se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques. Seuls les cépages de rouge ont été épargnés par la grêle et le mildiou.

Vendanges du 5 septembre au 3 octobre 2018.

Parcelles récoltées du 5 septembre au 3 octobre 2018.

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

