

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 sœmposer dans un délai de 3 à 5 ans cœst 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

