

2019

# 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 / Carignan 5 %  
Vieilles vignes

## MILLÉSIMES

Après trois millésimes d'aléas climatiques, enfin 2019 arrive !

De grosses chaleurs fin juin et un été très sec. En cours de vendange, trois épisodes de pluie (totalisant 70mm) ont débloqué les maturités.

En septembre, état sanitaire de rêve ! Vendanges très étalées allant du 9 septembre au 12 octobre 2019. Parcelles concernées récoltées les 16 et 18 septembre (syrah/cabernet) et le 12 octobre 2019 pour le Carignan.

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Cuvaizon 20 jours suivant le cépage à 28°C. Elevage en cuve 18 mois. Tête de cuve destinée à s'arrondir et à s'ouvrir, 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 d'ici 2 à 3 ans. Perspective de garde 10 à 15 ans.

## NOTES DE DEGUSTATION

Nez complexe et déjà ouvert de fruits rouges (framboise), fruits noirs et d'épices. Bonne structure tannique qui annonce une dizaine d'année de garde sur des notes tertiaires d'ici 5 à 7 ans. 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 s'imposer dans un délai de 3 à 5 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.

Degré : 14,5 % vol.

Production: 7000 bouteilles

  
DOMAINE  
GAVOTY

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)

