



Cuvée CLARENDON BLANC 2013 AOC Côtes de Provence

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 2014.

"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** :. Pluies de printemps abondantes jusqu'au 10 Juillet puis très sec jusqu'à fin Août , très bon état sanitaire ; pluie de septembre avant récolte .
- **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 miellée. Sa finale est vive et demande à s'arrondir sur une structure encore timide. Perspective d'évolution sur 10 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 -2001- 2002- 2007 – 2008)

Cépages :	100 % Rolle
Sol :	argilo-calcaire
Date de vendange :	4 Octobre 2013
Titre alcoométrique :	13.5% vol
Acidité pH :	3,46 / 3,46
Production totale :	16 000 bouteilles