



## 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