



BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *Le Claux*

Millésime : *2016*

Région : *Vallée du Rhône*

Appellation : *Luberon*

Couleur : *Rouge*

Parcelles : *Le Claux / Saint Jean / Capriers*

Cépages : *60% Syrah / 30% Grenache Noir / 10% Mourvèdre*

Vigne : *Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT*

Rendement : *30 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles, éraflage total et ajout de rafles pour cuvaison, pas de foulage. Pas de levurage. Sulfitage minimal (< 3 g/hls).*

Macération douce et longue entre 20 et 30 degrés en cépages et parcelles séparés. Assemblage des jus de goutte et de presse.

Elevage : *Fûts, demi-muids et cuve béton*

Durée d'élevage : *26 mois*

Mise en bouteille : *Filtration dégrossissante sur terre. Mise en bouteille par nos soins au Domaine en jour fruit. Décembre 2018.*

Formats d'embouteillage : *75 cl / 150 cl*

Nombre moyen de bouteilles produites par an : *7.500 bouteilles*

Origines

La parcelle d'origine du Claux est complétée par les Grenaches Noirs de Saint Jean et les vieilles Syrahs de Capriers pour apporter longueur, finesse et élégance aux argiles puissantes des sols du Claux qui apportent profondeur, longévité et complexité à l'ensemble.

Perception du millésime

2016 est un millésime chaud et ayant bénéficié de pluies bien positionnées pour apporter un très bon équilibre entre qualité et quantité. Les rouges furent tardifs mais parfaitement mûrs et complets. Le terroir argileux du Claux a donné des raisins pleins et juteux, alors que les terroirs d'altitude de Saint Jean et des Capriers ont apporté une fraîcheur et une colonne vertébrale qui enrobera ces vins pendant de longues années. Un élevage long a permis de mettre en place l'ensemble.

