



BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *L'Orientale*

Millésime : *2016*

Région : *Vallée du Rhône*

Appellation : *Luberon*

Couleur : *Blanc*

Parcelles : *Le Claux / Saint Jean*

Cépages : *50% Syrah / 50% Grenache Noir*

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 : *Demi-muids.*

Durée d'élevage : *30 mois*

Mise en bouteille : *Filtration dégrossissante sur terre. Mise en bouteille par nos soins au Domaine en jour fruit. Mars 2019.*

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

Nombre moyen de bouteilles produites par an : *4.000 bouteilles*

Origines

La partie Est de la parcelle de Syrah du Claux a donné son nom à cette cuvée. Située sur des graviers sur argiles, elle est complétée par les très beaux Grenaches Noirs de Saint Jean situés sur un plateau d'altitude aux sols argilo-calcaires graveleux. Ils sont parfaits 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 le terroir d'altitude de Saint Jean a délivré une très belle expression épicée du grenache vinifié pour partie en grappes entières. Un élevage long a permis de mettre en place l'ensemble.

