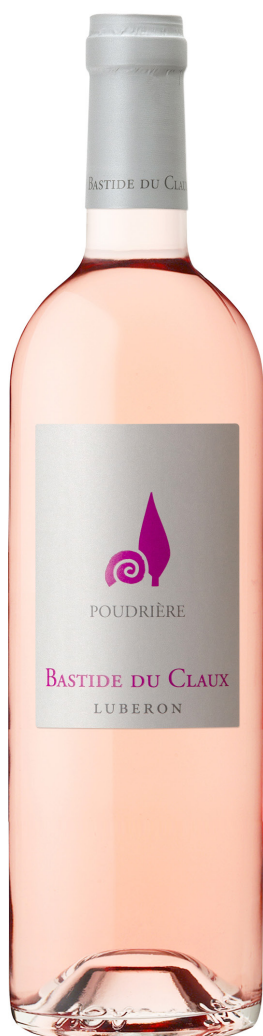




BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *Poudrière*

Millésime : *2018*

Région : *Vallée du Rhône*

Appellation : *Luberon*

Couleur : *Rosé*

Parcelles : *Poudrière / Galon / Malacare*

Cépages : *60% Grenache Noir / 25% Cinsault / 15% Syrah*

Vigne : *Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT*

Rendement : *43 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles, éraflage total et foulage. Une partie en pressurage direct, une autre en cuvaison entre 6 et 8h avant pressurage.*

Débouillage statique d'environ 18h au froid. Pas de levurage. Sulfitage minimal (< 3 g/hls). Sélection des jus de goutte. Fermentation thermorégulée entre 15 et 18°C.

Elevage : *Cuve béton*

Durée d'élevage : *7 mois*

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

Formats d'embouteillage : *50 cls / 75 cls / 150 cls*

Nombre moyen de bouteilles produites par an : *15.000 bouteilles*

Origines

Les vieilles vignes de Poudrière sont sensibles à la coulure et ont un rendement en jus souvent faible. Elles sont la colonne vertébrale du rosé du Domaine. Galon est plus juteux, tout comme Malacare. Ils apportent un peu de finesse à l'ensemble.

Perception du millésime

2018 est un millésime contrasté, marqué par de fortes humidités entre Avril et Juin, puis un temps sec et chaud ayant favorisé une bonne maturité. Le mildiou a été bien maîtrisé au domaine tout en respectant le cahier des charges biologique. La récolte a donc été correcte, avec de bons rendements en jus. Les couleurs étaient importantes sur ce millésime bien équilibré. Il en résulte un millésime avec une teinte rose plus soutenue qu'à l'habitude, une belle longueur et une acidité bien enrobée.

