



BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *Barraban*

Millésime : *2018*

Région : *Vallée du Rhône*

Appellation : *Luberon*

Couleur : *Blanc*

Parcelles : *Malacare / Poudrière / Le Claux / La Roque*

Cépages : *30% Grenache Blanc / 25% Vermentino / 15% Ugni Blanc / 10% Viognier / 10% Clairette / 7% Roussanne / 3% Marsanne*

Vigne : *Viticulture Biologique en cours de certification ECOCERT*

Rendement : *47 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles, pressurage direct suivi d'un débourage statique de 24h à froid. Pas de levurage. Sulfitage minimal (< 3 g/hls).*

Fermentation thermo-régulée entre 15 et 18°C.

Elevage : *Cuve béton et demi-muids.*

Durée d'élevage : *14 mois*

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

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

Nombre moyen de bouteilles produites par an : *18.000 bouteilles*

Origines

Le mélange des secteurs, altitudes et orientations, combiné à la grande variété de cépages permet de faire de Barraban une cuvée très représentative du potentiel qualitatif des vins blancs du Luberon. La dominante des sols est sables sur calcaires.

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. Ce millésime tardif a donné des blancs éclatants, avec une belle fraîcheur, un aspect fruité mûr, une belle longueur portée par des amers fins et une acidité bien enrobée.

