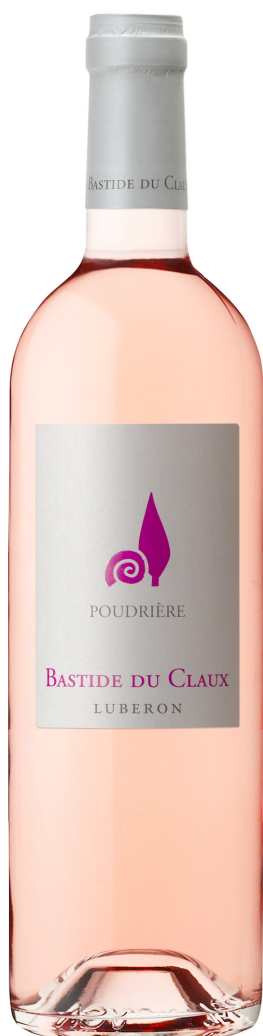




## BASTIDE DU CLAUX

VIGNERONS EN LUBERON



### FICHE TECHNIQUE

Nom cuvée : *Poudrière*

Millésime : *2019*

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 : *38 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 : *6 mois*

Mise en bouteille : *Filtration dégrossissante sur terre. Mise en bouteille par nos soins au Domaine en jour fruit. Février 2020.*

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

*2019 fut caractérisé par une forte sécheresse sur les 6 premiers mois de l'année, couplée à des températures caniculaires fin Juin battant de nouveaux records et ayant entraîné quelques dégâts de brûlures des baies par le soufre. Quelques orages estivaux violents ont heureusement rééquilibré l'alimentation hydrique du millésime, mais aussi occasionné un épisode de grêle fin Août très localisé sur le terroir de Malacare. La récolte a donc été impactée en terme de quantité avec en plus de faibles rendements en jus. Les moûts étaient cependant bien équilibrés, les acidités ayant bien résisté aux fortes chaleurs et les équilibres sur les rosés et blancs sont très satisfaisants.*

