



LES CLANS

CÔTES DE PROVENCE 2018

Les raisins proviennent de vignes élevées sur des parcelles de qualité supérieure. Les meilleures parcelles de vieilles vignes constituées principalement de Grenache, Vermentino et Syrah. Vendanges du lever du soleil à midi. Les raisins sont triés trois fois manuellement et par optique électronique. Éraflage et foulage léger à 7-8°C pour éviter l'oxydation. Mélange de jus de goutte et de premier jus de presse. Aucune macération. Fermentation alcoolique en demi-muids (600 l) neufs et 2e année. Bâtonnage dans un style bourguignon deux fois par semaine pendant 10 mois. La température de chaque barrique est contrôlée individuellement.