

DOMAINE DU CLOS D'ALARI

APPELLATION COTES DE PROVENCE

JEAN AOP 2015

TERROIR

Terre argilo-calcaire du TRIAS.

VARIETES DE CEPAGES

Syrah 90 %

cabernet 10 %

Age moyen des vignes : 20 ans

PRODUCTION

2000 bouteilles

TRAVAIL DE LA VIGNE

Effeillage manuel ainsi que vendanges vertes, labour des parcelles (nous sommes en agriculture raisonnée).

VENDANGES

Manuelles.

VINIFICATION

Classique, éraflage, délestage, foulage, remontage, sélection des presses.

L'élevage se fait en barrique chêne : 1/4 fût de 3 vins, 1/4 fût de 2 vin, 1/4 fût de 1vin, 1/4 fût neuf. Mise en bouteille 14 mois après les vendanges.

DEGUSTATION

Robe : rouge grenat dense

Nez : 1^{er} nez marqué par des notes de laurier et garrigue, relayées par une pointe épicée.

Bouche : structurée et persistante, la bouche développe des notes de cannelle et promet un beau potentiel de garde.

Temps de garde 12 ans à 15 ans

Parfait avec grillades de viande rouge ou gibier, champignons.

CONTACT

Nathalie Vancoillie

Tél : 04.94.04.46.74 /P : 06.03.67.66.26

Mail : lecloldalari@sfr.fr www.lecloldalari.com

