



MANIFESTE DE LA CUVÉE

Ce vin met à l'honneur un cépage qui est le reflet du caractère du Sud : le Caladoc. C'est l'un des cépages peu connus du Sud de la France. Fruit du métissage du Malbec et du Grenache, il incarne le caractère bien trempé, haut en couleurs de son terroir. Absolu, gourmand, fruité à outrance, le Caladoc aime les extrêmes.

« Ce Caladoc a la franchise, la gourmandise et la générosité des gens du Sud. Un beau reflet de notre art de vivre provençal ! »

E. COUZI, CÉNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2019

Le premier signe distinctif majeur de ce cépage est sa robe dense, noire. Au nez, il se distingue par ses notes de fruits rouges très mûrs et légèrement épicées. En bouche, il se montre concentré, avec une belle trame tanique et un fruité affirmé. Ce vin révèle le plus beau visage du Caladoc.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	100% Caladoc
Format	75cl
Nb bouteilles	10 000 cols
Degré	14%

LE TERROIR

Le Mont-Ventoux domine la Vallée de l'Aygues et apporte une fraîcheur rare dans cette région très solaire. Les vignes de cette cuvée sont situées sur les berges de l'Aygues, dans les Préalpes des Baronnies. Ces terrasses alluviales sont extrêmement propices à la culture de la vigne. Dotées de peu de colluvions caillouteuses, elles sont très riches en fines, telles que les sables et les argiles, qui ont une très bonne propension à conserver l'eau et donc à bien alimenter la vigne.

Âge des vignes	20 ans
Altitude parcelles	150 m
Rendement	50 hL/ha



VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est réalisée à la machine. Les raisins sont égrappés directement à la vigne grâce à un égraineur embarqué.

Date des vendanges	15 septembre 2019
Température des raisins à l'arrivée au chai	25°C

À l'arrivée au chai, les raisins rejoignent des cuves de fermentation en béton. Très vite, la régulation thermique va permettre de ralentir le début de la fermentation alcoolique pour privilégier l'extraction douce. L'immersion douce et régulière par remontage se fait manuellement chaque jour pendant la fermentation alcoolique pour favoriser très tôt la stabilisation de la couleur et le soyeux des tanins. Les macérations sur marc peuvent durer jusqu'à 3 semaines.

S'ensuit un élevage en cuve béton pendant 1 an pour sublimer les arômes variétaux de ce cépage.

SUBLIMER LA CUVÉE

Caladoc 2019 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 3 années.

Nous recommandons de le servir à 15°C.

Nous recommandons de servir le Caladoc à l'apéritif avec des tomates cerises caramélisées par exemple ou accompagné d'une grillade avec une sauce vierge.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,4 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,35 g/L H ₂ SO ₄
PH	3,56
IPT (DO 280)	50

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 123
Gencode Carton	3 193 663 003 130
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L 320 X H159 X l 236 mm
Poids	7.5kg

PALETTISATION	
Format de la palette	1200 x 800 mm
Nbr de caisses par couche	10
Nbr de couches	10
Nbr de coffrets par palette	100
Nbr de bt par palette	600 cols