



DOMAINE DE
CALA

Cala Rouge 2019

AOC Coteaux Varois en Provence

Syrah 80%, Grenache 20% Alc. 14%



VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes âgées de 25 à 30 ans
Sol argilo-calcaire
Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels
Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique
Vendange en vert précise en fonction du millésime



VINIFICATION

Vendange manuelle
Table de tri vibrante
Égrappage sans foulage
Encuvage gravitaire en cuve béton
Remontage ou pigeage selon le stade de la fermentation
Cuvaision de 2 à 4 semaines
Fermentation malolactique en barrique et foudre avec bâtonnage des lies
Élevage de 14 mois en barriques et foudre puis élevage en cuve béton



DEGUSTATION

Couleur : rouge profond aux reflets violacés
Nez : arômes d'épices douces (anis, clou de girofle), suivis de notes de fruits noirs, de menthe poivrée, alliées à une pointe de réglissée.
Bouche : attaque soyeuse, soutenue par une trame tannique fraîche et veloutée. Finale tendue à l'aromatique persistante.
Accord : accompagnera parfaitement un gibier ou un plat en sauce type une daube.

