



DOMAINE DE
CALA

Cala Rouge 2018

AOC Coteaux Varois en Provence

Grenache 39%, Syrah 35%, Carignan 26% Alc. 14%



VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes âgées de 25 à 45 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 bruns

Nez : marqué par des notes d'épices (poivre blanc et de clou de girofle), de fruits noirs, cassis, alliées à une touche vanillée.

Bouche : expression harmonieuse des trois cépages. Elle est à la fois construite, mais élégante et tendue. Des tanins soyeux avec une structure boisée soutiennent la finale.

Accord : un accord parfait avec une belle pièce de bœuf.

