



# DOMAINE DE LA GARNAUDE

**Côtes de Provence AOP**

**Trois 7 – rouge 2018 – 13%**

Syrah (67%) - Cabernet-Sauvignon (33%)

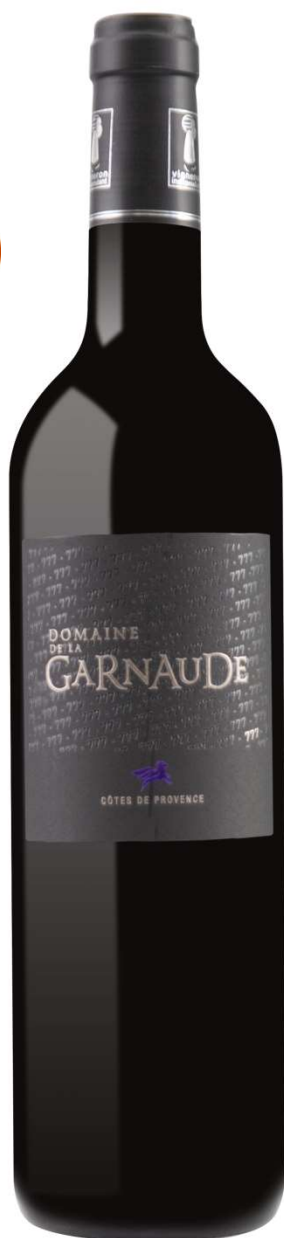
Terroir argilo – calcaire - 4600 bouteilles



Fanny et son mari Anthony Lamoot ont racheté en 2013 le Domaine de la Garnaude présent de longue date à Gonfaron. Une démarche de reconversion, de passion aussi, que revendique, Fanny, la responsable d'exploitation.



Issue de la Syrah et de vieilles parcelles de Cabernet- Sauvignon, cette cuvée exprime une très belle élégance. Après 4 à 5 semaines de cuvaisons à 25 °, ce vin rencontrera le chêne pour démarrer son élevage qui durera entre 6 à 12 mois. La robe est cerise noire. Le nez se caractérise par des notes de cuir et d'épices. Les arômes de kirch apportent de la gourmandise, soutenue par des tanins soyeux. La bouche se prolonge par une touche de moka.



D 233 - F-83590 GONFARON

Tél. : +33 (0)4.94.72.01.69

courriel: [contact@garnaude.com](mailto:contact@garnaude.com)

facebook.com/domainedelagarnaude

<https://garnaude.com/>



# DOMAINE DE LA GARNAUPE

## Côtes de Provence AOP Notre Dame des Anges DGC Vin de Pays des Maures IGP

**Terroir** : un sous-sol de grès recouvert majoritairement de pélites, d'argiles rouges et de petites traces de calcaire.

**Exposition** : sud, sud-ouest face au massif des Maures.



**Climat** : semi-continentale sans influence maritime. Hivers frais et humides, été chauds et secs. L'amplitude thermique liée à ce climat permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

**Paysage du vignoble** : chaque parcelle est entourée de haies d'arbustes ou d'arbres afin d'abriter une biodiversité favorable à la vigne. Il existe 180 **espèces protégées** dans la Réserve Naturelle Nationale de la Plaine des Maures qui jouxte le Domaine (dont la fameuse tortue d'Hermann).

**A noter** : depuis plus de 10 ans un couple de Petits Ducs (espèce protégée de chouette) revient tous les étés nicher dans les arbres devant la cave.

**Travail du sol** : à minima avec labours de désherbage et enherbement naturel un rang sur deux. Utilisation d'engrais organiques naturels. Sur parcelles en jachère, enherbement avec seigle, orge, radis fourrager, pois fourrager et trèfle pour concurrencer les adventices, nourrir et décompacter le sol.

**Cépages** : cabernet-sauvignon, syrah, grenache, cinsault, rolle...

**Conduite de la vigne** : taille : double cordon Royat à 4 coursons à 2 yeux, ébourgeonnage au printemps, pas de vendange en vert sauf sur les plantiers, traitements à minima suivant le cahier des charges Haute Valeur Environnementale de niveau 3.



**Vendanges** : le matin très tôt, mécaniques et manuelles. Toutes les parcelles (22ha) sont à moins d'un km de la cave.

**Vinifications** : réception gravitaire des raisins, égrappage, foulage, pressoir pneumatique inerté.

Pour les rosés et les blancs, stabulation à froid, fermentation à basse température en cuves inox thermo-régulées.

Pour les rouges, après égrappage et foulage des Cabernet-Sauvignon et des Syrah, fermentations alcoolique et malolactique des rouges en cuve acier. Elevage de 12 mois en cuve acier pour la cuvée Cœur et avec *staves* de chêne pour la Cuvée Trois 7.

