



DOMAINE DE LA GARNAUDE

Côtes de Provence AOP

Trois 7 – blanc 2022 – 12.5%

100% Rolle

Terroir argilo – calcaire

2200 bouteilles 75cl



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.



Millésime 22: Robe lumineuse au reflet or. Le nez développe des arômes de chèvrefeuille, de jasmin et de discrètes notes de buis. La bouche fraîche et citronnée évoque un registre plus fruité et une finale épicée.

Millésime 21 : Robe pâle aux reflets verts. Le nez développe des arômes de fruits à chair blanches tels que la pêche et la poire ainsi que des notes délicatement fleuries. La bouche riche et florale s'étire sur une finale douce et longue.

Millésime 2022 – Médaille d'Or Brignoles
Millésime 2021 – Médaille d'Or Paris 2022
Millésime 2020 – Médaille d'Or Foire de Brignoles
Millésime 2020 - * au Guide Hachette

D 233 - F-83590 GONFARON

Tél. : +33 (0)4.94.72.01.69

courriel: contact@garnaude.com

facebook.com/domainedelagarnaude

Site : <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.

