



DOMAINE DE LA GARNAUDE

Côtes de Provence AOP

Trois 7 – rosé 2022 – 12.5%

9000 bouteilles

Grenache 67% - 25% Cinsault% - 8% Rolle

Terroir argilo – calcaire



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 revendiquée, Fanny, la responsable d'exploitation.



Millésime 2022 : D'un beau rose pâle, très franc. La complexité du nez révèle à la fois des notes fruitées : fruits jaunes, agrumes ainsi que de discrets arômes de thé. On retrouve dans une bouche ample, suave et saline cette richesse aromatique accompagnée de notes florales et anisées.

D 233 - F-83590 GONFARON



Tél. : +33 (0)4.94.72.01.69

courriel: 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.

