



LA SUFFRENE

JAS DE CLARE 2023



Appellation AOC Bandol

Cépages 50% Clairette, 50% Ugni Blanc

Découverte sensorielle

Vous découvrez ici un vin expressif, aux notes de cédrat, de citron et de menthol. La bouche continue sur les mêmes arômes, avec une belle structure. Ce vin, droit et frais, présente une jolie structure issue de sa vinification particulière. La finale est longue et fraîche.

Accords gourmands

Tout l'aromatique et la délicatesse de ce vin se révélera en accompagnement de plats assez fins, comme un plateau de coquillages, ou un veau à la crème et aux champignons, mais également avec du fromage de chèvre frais.

Terroir et vignoble

Nos vignes profitent du soleil provençal sur des terres argilo-calcaires et bénéficient de la fraîcheur apportée par la mer toute proche. La très belle qualité des raisins est le reflet du travail d'une équipe de passionnés et de méthodes culturelles soigneusement réfléchies et respectueuses de la biodiversité. Nos pratiques en agroforesterie préparent notre vignoble aux évolutions à venir.

Vinification

Comme toujours en Bandol, les vendanges se font à la main. Après éraflage, les clairettes macèrent à froid pendant 72h dans le jus des Ugnis pour amener complexité et volume en bouche. Nous continuons avec une fermentation partielle sur peaux pour obtenir une jolie texture tannique. Un élevage sur lies fines en cuve inox apporte finesse et délicatesse. A déguster dans les 8 ans suivant sa commercialisation.

Alors, ce millésime ?

Ce millésime 2023 a restera comme difficile avec des températures élevées et un manque d'eau, compliqué par un épisode de grêle au printemps. Des épisodes de pluie intenses au printemps ont permis de limiter les effets de la sécheresse et de protéger la qualité générale des raisins. Les vendanges ont été plus précoces que d'habitude. Dans l'ensemble un millésime de belle qualité, marqué par une grande intensité aromatique.



LA SUFFRENE