

COTES DE PROVENCE

« LE CHEMIN » 2023

Le Clos de l'Ours



Situation : A la croisée des chemins entre la Méditerranée, les Gorges du Verdon et la Côte d'Azur, se trouve le Clos de l'Ours. Situé à proximité du village de Cotignac, Le vignoble est bordé par un cirque de chênes et de pins et s'étend sur 13ha en AOP Côtes de Provence. Dirigé depuis 2012 par Emilie Brotons et son frère Fabien, le domaine est aujourd'hui entièrement cultivé

selon les principes de la biodynamie. Ce domaine authentique fait face à l'alignement séculaire des vignes et des cyprès.

Encépagement : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault

Terroir : Sol sablo-calcaire à forte charge caillouteuse.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2033

Observations : Une macération de 5 semaines en cuve ainsi qu'un élevage de 12 mois en foudre de chêne puis 6 mois supplémentaire en cuve. Cette cuvée surprendra les amateurs par sa fraîcheur et sa belle longueur. La robe est sombre, presque noire, avec des reflets rouges sanguins. Le nez s'ouvre sur des notes fumées de poivre noir et de tabac blond, et se poursuit sur des arômes minéraux et un bois bien intégré. La bouche, toute en longueur épicée, s'accommode à merveille avec la fraîcheur des tanins lisses et tendre.

Quelques accords : Civet de lièvre, Chevreuil, Cerf, Agneau...

