

# BASTIDE DES CLAUDE

## AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Laurent Oddera - Vigneron à Hyères et La Londe les Maures



**Cépages** : Grenache - Cinsault - Rolle



**Terroir** : A La Londe les Maures, dans un environnement protégé, face à la Méditerranée sur des sols schisteux la vigne profite de doux coteaux ensoleillés où elle côtoie mimosas, chênes lièges et pins parasols. Le vignoble de la Bastide des Claude est établi sur un terroir schisteux de la Vallée des Borrels. Natif du lieu, Laurent ODDERA cultive cette propriété familiale avec passion.



**Vinification** : Sélection exclusive des parcelles de la Bastide des Claude - Refroidissement de la vendange dès réception en cave - Macération à froid durant le remplissage du pressoir - Débourage- Fermentation à température maîtrisée 16/18°C - Elevage sur lies fines 5 mois - Filtration - Mise en bouteille à la propriété.



13.5%

**Dégustation** : Très pâle, ce rosé nacré évoque les fruits blancs et les agrumes. La bouche fraîche exprime la minéralité du schiste. Belle longueur en bouche. Un beau représentant du terroir La Londe.



**Accords** : Petite marmite du pêcheur, salade de homard ou de langoustines... et pourquoi pas au dessert avec une salade de fruits d'été.

