



Terroir : Plateau argilo-calcaire caillouteux.

Cépages : Clairette 65%, Grenache 35 %.

Age des vignes : 10 ans.

Culture : - Apport d'engrais organique biologique, aucun désherbant, ni insecticide, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,
Agriculture Biologique - culture du sol en totalité,
- ébourgeonnage manuel et maîtrise des rendements par vendange en vert,
- non-irrigation.

Récolte : 100 % manuelle, triée à la parcelle.

Vinification : En vendange entière (non foulée, non éraflée).
Macération pelliculaire, pressurage, fermentation basse température.
Les différents cépages sont vinifiés ensemble afin d'obtenir une grande complexité aromatique.
Bouchon en liège naturel.

Personnalité : Vin frais et délicat. C'est un vin floral, avec des parfums de fruits exotiques.
L'expression provençale « A la cale » signifie « à l'abri du vent ». En effet, les parcelles permettant l'élaboration de ce vin sont situées à l'abri du vent, entre des haies de cyprès et d'oliviers.
A déguster à une t° de 8 à 10°C.

Millésime 2019 : Robe jaune pâle. Nez fruité qui dévoile des parfums d'ananas et de poire.
Un vin gras, qui offre des arômes de poire et de vanille, et persiste en bouche sur une finale citronnée.

Accord mets-vin : Apéritifs, poissons, volailles, desserts.