



**Terroir :** Plateau argilo-calcaire caillouteux.

**Cépages :** Clairette 65%, Grenache blanc 35 %.

**Age des vignes :** 10 ans.

**Culture :** - Apport d'engrais organique biologique, aucun désherbant, ni insecticide, lutte biologique contre le mildiou et l'oïdium,  
- 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 2022 :** Robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez frais, floral et fruité, aux parfums d'ananas et de pêche blanche. Une bouche aromatique et exotique, où l'on retrouve des saveurs d'ananas, accompagnées de notes de mangue.  
Un vin subtil et délicat, avec une jolie longueur en bouche.

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