



DOMAINE
GAVOTY

La "Cigale"

Vin de Pays du Var par GAVOTY

Rosé

Vinification : Vin issu de macération, responsable respectivement des arômes de fruits et de la finesse du rosé. Fermentation de 12 jours environ à 17°C. Mise en bouteille en mars.

Cépages : Grenache - Cinsault - Carignan

Dégustation : température idéale de 10 à 12°C (pour conserver les arômes)
Il accompagne agréablement salades, mets relevés, anchoïades, plats exotiques ou poissons grillés.

Rouge

Vinification : traditionnelle - macération de 6 jours environ à 27°C
élevage 4 à 6 mois avant mise en bouteille

Cépages : Alicante - Carignan

Dégustation : nez de fruits rouges, souplesse en bouche, fidèle au nez, vin à boire jeune.

Blanc

Vinification : pressurage direct, fermentation à 16°C pendant 10 jours environ.
mise en bouteille en mars.

Cépages : Ugni blanc

Dégustation : vin blanc frais et sec, de bonne vivacité, équilibré en bouche.

*** Mis en bouteille au Domaine par la famille GAVOTY***

Un peu d'histoire ...

Le Domaine est dans la famille GAVOTY depuis 1806. Il se situe sur la Via Aurélia (axe Paris-Rome). Des vestiges romains témoignent de ces traces de l'histoire (borne milliaire). Il est situé à 14 km de l'Abbaye du Thoronet (XIIème siècle).

Une Cigale, par GAVOTY, c'est la simplicité d'une région : LA PROVENCE,
sans prétention, avec charme "Un plaisir dans la simplicité" ...