


DOMAINE GAVOTY



Cuvée CLARENDON ROUGE 2007

Région : Provence
Appellation : Côtes de Provence A.O.C.
Producteur : Roselyne GAVOTY
Mise en bouteilles : à la propriété le 20 Novembre 2009

Vinification traditionnelle. Cuvaison 15 à 21 jours suivant le cépage à 28°C. Elevage en cuve 16 mois.

Tête de cuvée destinée à s'arrondir, s'ouvrir, grâce à une structure que nous lui assurons sans excès, mais dans le respect du Terroir, et à sa complexité aromatique. Elle doit acquérir rondeur et complexité d'ici 5 ans. Belle perspective de garde.

Sa structure lui permet une évolution sur 10 ans minimum.

'Clarendon' était le pseudonyme de Bernard GAVOTY, célèbre critique musical français, chroniqueur au FIGARO.

- **Conditions climatiques :** Eté chaud et sec. Très bon état sanitaire. Millésime de très grand équilibre.
- **Dégustation :** Nez complexe de fruits rouges (framboise et fruits noirs) et d'épices- beaucoup d'ampleur en bouche. Bonne structure tannique. Tannins fins et équilibrés. On retrouve en bouche les fruits évoqués en nez fidèlement

A boire sur une viande rouge grillée dans un premier temps. On peut trouver déjà beaucoup de plaisir à le boire immédiatement : Il est charmeur et gourmand.

On ira sur une évolution vers des arômes secondaires (type gibier). Pour plus de complexité et un plaisir plus subtil, attendre 2010. On le boira sur une viande en sauce, du canard ou même sur un gibier.

Le terroir doit s'imposer dans un délai de 2 à 3 ans, c'est la raison pour laquelle nous recommandons aux amateurs de vins plus complexes d'attendre le stade des arômes secondaires propres aux terroirs.

Cépages : Syrah (90 %) Cabernet sauvignon (10%)
Date de vendange : 13 Septembre et 19 Septembre 2007
Titre alcoométrique : 13.75 % vol
Production totale : 13 000 bouteilles (dont Magnum et Jéroboams)