



Cuvée TRADITION ROSÉ 2010

- **Région** : Provence
- **Appellation** : Côtes de Provence A.O.C.
- **Producteur** : Roselyne GAVOTY
- **Mise en bouteilles** : à la propriété dès mars 2011

Assemblés à la vendange, les raisins ont été récoltés, foulés, égrappés et ont subi une macération en cuve de 3 à 6 heures environ suivant les cépages.

Les jus de saignée, extraits de cette macération, ont été assemblés, après vinification, aux premières pressées et après un débouillage au froid (15°C), les moûts ont fermenté 15 jours environ à 17°C. Les assemblages sont effectués après filtration.

Les mises en bouteilles se font tout au long de l'année, sur une qualité de rosé assemblée avant mise en bouteille.

- **Dégustation** : Rose tendre ; nez de fruits rouges (fraise). On retrouve en bouche la fraîcheur et la netteté de la fraise ; volume gourmand.
- **Climat** : Hiver et printemps pluvieux.
Pluies diluviennes le 15 juin, reste de l'été chaud ; une pluie en août et une le 7 septembre avant le début des vendanges.
- **Accords mets et vins** : s'harmonise avec les salades, les plats épicés, relevés. S'accorde avec nombre de saveurs provençales à base d'ail, d'huile d'olive et basilic ainsi qu'avec la cuisine asiatique.

<u>Cépages</u> :	syrah (10%), grenache (20 %) cinsault (70%)
<u>Date de récolte</u> :	Du 13 au 24 septembre 2010 (grenache), 29 et 30 septembre 2010 (cinsault et syrah)
<u>Titre alcoométrique</u> :	13.5°
<u>Acidité pH</u> :	3,22 / 3,48
<u>Production totale</u> :	55 000 bouteilles