



DOMAINE GAVOTY



Cuvée *TRADITION ROUGE* 2008

Région	Provence
Appellation	Côtes de Provence A.O.C
Producteur	Roselyne GAVOTY à Cabasse
Mise en bouteille	à la propriété en mars 2011

Ramassés séparément, les cépages de rouge ont effectué une macération de 10 à 18 jours en cuve, à 26 et 27° C, suivant les cépages.

Ces vins ont été collés, puis filtrés en 2011

- **Conditions climatiques** : été chaud et sec. Bon état sanitaire malgré des pluies en cours de vendange.
- **Dégustation** : Robe rubis, rouge aux tannins élégants.
Nez de fruits rouges et légèrement épicé .Arômes de fruits rouges dans les premiers mois.
A boire, mais pouvant attendre - des arômes de fruit et garrigue vont se transformer dans les 2 ans pour atteindre des notes plus sauvages, où le terroir s'affirmera - la structure permet une garde de 3 ans environ.
Les tannins sont encore jeunes mais fins.
- **Harmonie mets et vins** : accompagnera parfaitement des viandes rouges roties ou en sauce (daube provençale).

Cépages	Cabernet (20 %) Syrah (20%) Grenache 60%
Date de vendange	22/09/08 (Syrah/Cabernet) et 06/10/08 (Grenache)
Titre alcoométrique	14 °
Production totale	4800 bouteilles