



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 :

Cinsault – Grenache

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

Carignan – Syrah- Merlot

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 env.  
mise en bouteille en mars.

Cépages

Clairette- Rolle

Dégustation

Vin blanc frais et sec, de bonne vivacité, équilibré en bouche.

### Gris

Vinification

Pressurage direct de raisin rouge, fermentation à 16°C pendant  
10 jours env. - mise en bouteille en mars.

Cépages

Cinsault

La particularité de notre Vin Gris est ce perlant qui, grâce à la légèreté des arômes, procure beaucoup de fraîcheur et de plaisir sur les mets les plus simples ou en apéritif. -

\*\*\* Mis en bouteille au Domaine 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).sans prétention, avec charme "Un plaisir dans la simplicité" ...