

# DOMAINE GAVOTY



## Cuvée CLARENDON ROSÉ 2010

Vendanges en cépages séparés. Vendange foulée, égrappée.

Nos rosés sont issus de "saignée" : les premiers jus obtenus par gravité à la suite d'une macération en cuve (3 à 6 heures) sont assemblés aux toutes premières pressées, ce qui apporte finesse et structure. Les moûts sont débourbés au froid et vont fermenter en cuve métallique à une température de 17°C environ pendant 15 jours à 1 mois.

La sélection s'est effectuée en janvier, suivie des assemblages et c'est la meilleure cuvée qui a été désignée pour être "Cuvée Clarendon". Mise en bouteilles au printemps 2011.

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

*"The rose smells of framboise is quite dry, medium bodied, very fragrant, as well as flavourful and compares admirably to the two top roses from Provence."* R. PARKER (Wine Advocate).

- **Conditions climatiques** : 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.
- **Dégustation** : Nez subtil de fruits rouges et agrumes. En bouche : gras et volume sont au rendez-vous pour soutenir le fruit frais avec raffinement. Ses arômes de fruits ainsi que sa structure en font un bon accompagnement des poissons à chair fondante, comme le turbot poché ou grillé (daurade).
- **Nos idées recettes** : une salade de la mer composée de gambas, poissons marinés à l'huile d'olive, baies roses, aneth et citron en dernière minute ; mousse de pois chiches (émulsion d'huile d'olive et pois chiches à laquelle on ajoute menthe et citron)

Été comme hiver, le rosé peut accompagner des mets délicats. Sa structure charnue lui permet ces accords subtils. Il excelle dans les contrastes sucré-salé, aigre-doux et il sublime ail et épices.

<u>Cépages</u> :	Grenache 60 % , cinsault 25 % , syrah 15 %
<u>Sol</u> :	argilo-calcaire
<u>Date de vendange</u> :	Du 13 au 24 sept 2010 (grenache) , 29 et 30 septembre 2010 (cinsault et syrah)
<u>Titre alcoométrique</u> :	13.5°
<u>Acidité pH</u> :	3,43 / 3,39
<u>Production totale</u> :	35 000 bouteilles