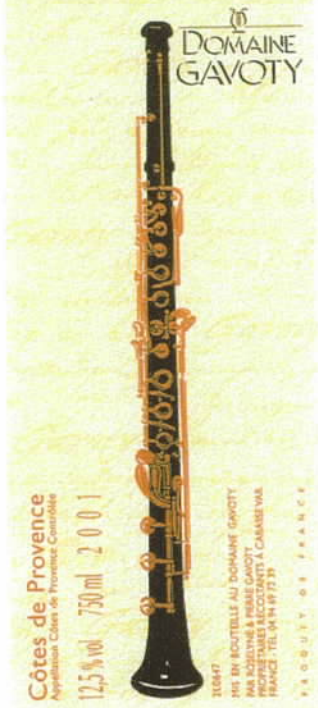


DOMAINE GAVOTY

Hautbois Solo



HAUTBOIS SOLO

Millésimes disponibles :	1998 (75 cl - 150 cl)	800 bouteilles
	2000 (75 cl)	700 bouteilles
	2001 (75 cl)	700 bouteilles
	2003 (75 cl)	500 bouteilles
	2004 (75 cl - 150 cl)	1 000 bouteilles

Région : Provence

Appellation : Côtes de provence

Producteurs : Roselyne et Pierre GAVOTY

Mise en bouteille à la propriété

Encépagement : syrah - cabernet - grenache

Assemblage d'une partie vinifiée en barrique (12 à 18 mois) et d'un vin n'ayant pas vu le bois.

Histoire : hautbois Solo est un hommage à la musique de chambre qui est un point fort de la vie du Domaine chaque été. Nous accueillons depuis plus de 10 ans des musiciens de grand talent dans nos chais.

Le bois est présent dans l'instrument hautbois (ébène), dans le chai (charpente et foudres d'origine) et dans ce vin.

Nous avons toujours défendu, pour nos rouges, l'identité du terroir, cherchant avant tout l'harmonie (tannins présents mais sans excès). Le bois ne doit pas être du maquillage, il doit être là comme parure : discret et fondu.

Pour le millésime 2000, le bois a déjà trouvé son harmonie avec le vin.
Pour les millésimes 1998 et 2001, il faudra encore quelques années pour que le bois se fonde davantage.

Millésime 2004 : Syrah 90 % et Grenache 10 %
Barrique de 1 vin, chêne français (pièce de 400 litres) - élevage 15 mois - 75 % en barrique et 25 % en cuve.