



# DOMAINE GAVOTY



## RÉCITAL DE ROSELYNE

2011

Après vingt ans de vinification en Provence  
J'ai décidé d'élaborer un vin sans contraintes,  
pour le plaisir uniquement.  
J'ai mis mon savoir-faire au service du Terroir  
et du dégustateur essentiellement.

- **Appellation** : VIN DE FRANCE
- **Région** : Provence
- **Producteur** : Roselyne GAVOTY – EARL Grand Campdumy
- **Mise en bouteille** : au Domaine à Cabasse – Var
- **Vinification** :

### – **Rosé**

Issu de macération de vendange fraîche rouge.

Plusieurs heures de contact (macération pour le cinsault, pressé directement pour la syrah) entre la pulpe et la pellicule suffisent à donner structure et arômes.

Les jus de saignées seront ensuite (après fermentation) assemblés aux jus issus de première presse. Les moûts vont fermenter pendant 15 jours à 3 semaines à 16°C.

Cépages : Cinsault 50% - Syrah 50 %

### – **Blanc**

Issu de pressurage direct.

La fermentation des « moûts » dure environ 2 à 3 semaines.

On y recherche l'expression du cépage à travers le terroir.

Cépages : Rolle 100%

- **Terroir** : argilo-calcaire

La parcelle de Rolle est la parcelle plantée en 1970 pour la première fois. Mon père, Pierre GAVOTY, a été l'un des pionniers à planter du Rolle dans notre zone de Provence. Nico DOTTO, notre régisseur, de 1940 à 1980, l'a apprivoisé les 10 premières années et le terroir l'a totalement adopté.