


DOMAINE GAVOTY

Cuvée TRADITION BLANC 2010



- **Région** : Provence
- **Producteur** : Roselyne GAVOTY
- **Appellation** : Côtes de Provence A.O.C.
- **Mise en bouteilles** : à la propriété à partir de février 2011

Pressés directement, les raisins blancs ont été foulés et égrappés.

Les moûts ont fermenté 4 semaines en cuve métallique, après un débourbage au froid.

- **Climat** : 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** : En nez : Poire et ananas. Attaque fidèle au nez.
Bouche : Belle fraîcheur et de la vivacité.
- A déguster à une température de 10 à 12° avec des coquillages, poissons ou fromage de chèvre.

Cépages : rolle (65%), clairette (35%)
Date de récolte : le 25/09 et le 30/09
Titre alcoométrique : 13°
Acidité pH : 3,33 / 3,37
Production totale : 10 000 bouteilles
Conditionnement : bouteilles bordelaises – 75 cl