

2018

CLARENDON

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

« *Clarendon* » était le pseudonyme de Bernard Gavoty, célèbre critique musical français au Figaro



TERROIR

Argilo-Calcaire

CEPAGES

Cinsault 60 % - Grenache 20 % - Syrah 20 %

MILLÉSIME

Après l'épisode de grêle du 24 juin, pluies régulières de mai à début août. Les vendanges se sont déroulées dans de très bonnes conditions climatiques. Tri sévère à la vendange.

Vendange du 5 septembre au 3 octobre 2018.

Parcelles récoltées de 20 au 26 septembre 2018.

VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé séparément. Le raisin est égrappé et foulé. Nos rosés sont issus d'une part des jus de « saignée » : les premiers jus obtenus par gravité à la suite d'une macération en cuve (3 à 6 heures) et d'autre part des toutes premières presses, ce qui apporte finesse et structure. Après pressurage, les moûts sont débourbés au froid et vont fermenter en cuve métallique à une température de 16° environ pendant 3 semaines 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 ». Il s'agit pour la plupart des plus vieilles vignes de l'exploitation, épargnées par la grêle de juin.

Mise en bouteille au printemps 2019.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rose très net. Nez subtil de fruits rouges frais. En bouche : gras et volume soutiennent le fruit frais avec raffinement. Il est plein et cristallin, ses arômes de fruits ainsi que sa volupté en font un bon accompagnement des poissons à chair fondante, comme le turbot poché ou des poissons grillés (daurade) et il apporte le contraste avec sa fraîcheur tout en élégance.

LES ACCORDS

Une salade de la mer composée de gambas, poissons marinés à l'huile d'olive, baies roses, aneth et citron de dernière minute : mousse de pois chiches (émulsion d'huile d'olive et pois chiche à laquelle on ajoute menthe et citron), langoustine au safran.

Été comme hiver, le rosé peut accompagner des mets délicats. Il excelle dans les contrastes sucré-salé, aigre-doux et il sublime ail et épices.

Degrés : 13 % vol.

Production : 25 000 bouteilles


**DOMAINE
GAVOTY**

DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

