

2018

RECITAL DE ROSELYNE

VIN DE FRANCE

« Après vingt ans de vinification en Provence, j'ai décidé d'élaborer un vin sans contraintes, pour le plaisir uniquement. »



ROSÉ 2018

CÉPAGES : Cinsault 100 %

VINIFICATION

La vendange fraîche est immédiatement conduite en macération ; plusieurs heures de contact entre la pulpe et la pellicule suffisent à donner structure et arômes.

Après fermentation, les jus de saignée seront ensuite assemblés aux jus de première presse. Les moûts vont fermenter de 15 jours à 3 semaines à 16°.

DÉGUSTATION

Légèreté et fruit rouge frais.

Degré : 12.5 % vol.

BLANC 2018

CÉPAGES : 100% Rolle

VINIFICATION

Pressés directement, les raisins blancs dorés par le soleil ont été égrappés et foulés. Les moûts ont fermentés 3 semaines en cuve métallique, après un débouillage à froid.

DÉGUSTATION

On retrouve dans cette cuvée miréralité, structure et typicité aromatique du Rolle.

Degré : 14 % vol.



DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

