

2017

CLARENDON

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

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



TERROIR
Argilo-calcaire

CÉPAGES
100% Rolle

MILLÉSIME
Un très bel état sanitaire. Un été chaud et sec ponctué de petites pluies fin Aout début septembre
Vendangé le 7 et 8 septembre 2017.

VINIFICATION
Récolté, égrappé, foulé, le raisin a été pressé directement, et délicatement, sans macération.
Ce qui a permis d'extraire le fruit, la structure charnue. Le moût, d'abord libéré de ses bourbes, a fermenté en cuve métallique à une température de 16° C maxi pendant 3 à 4 semaines.
Mise en bouteille au printemps 2018.

NOTES DE DÉGUSTATION
Le Rolle conserve une belle couleur pâle au reflet vert ; au nez de fruits (poire et ananas) viennent s'adjoindre des notes de fleurs blanches et une touche miellée. Sa finale est vive et demande à s'arrondir sur une structure encore timide. Perspective d'évolution sur 5 ans.

LES ACCORDS
Sa vivacité lui permet, dans un premier temps, de se marier à des poissons grillés mais son gras, son volume permettent un mariage avec un ragoût de lotte aux agrumes. Il pourra ensuite accompagner des poissons en sauce ou volaille à la crème dès que sa vivacité déclinera au profit d'une structure plus onctueuse et des arômes plus complexes (exemples : Millésimes 2011 – 2013- 2015).

Degrés : 14,5 % vol.

Production: 6 000 bouteilles


DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy
83340 CABASSE
Tél.: 04 94 69 72 39

Visitez notre site

www.gavoty.com

