

2017



Degrés : 13,5 % vol.

Production: 26 000 bouteilles

CLARENDON

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

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

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

70% Grenache 30% Cinsault

MILLÉSIME

Un très bel état sanitaire. Un été chaud et sec, ponctué de petites pluies fines en Aout et début septembre. Vendangé entre le 28 Aout et le 1er Septembre pour les Cinsault.

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°C 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 des plus vieilles vignes de l'exploitation. Mise en bouteilles au printemps 2018; pour les parcelles épargnées par le gel du 21 Avril 2017.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rose très net. Nez subtil de fruits rouges frais. En bouche : gras et volume sont au rendez vous pour soutenir le fruit frais avec raffinement. Il est plein et cristallin ; ses arômes de fruits ainsi que sa structure en font un bon accompagnement des poissons à chair fondante, comme le turbot poché ou des poissons grillés (daurade).

LES ACCORDS

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


DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

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

Visitez notre site

www.gavoty.com

