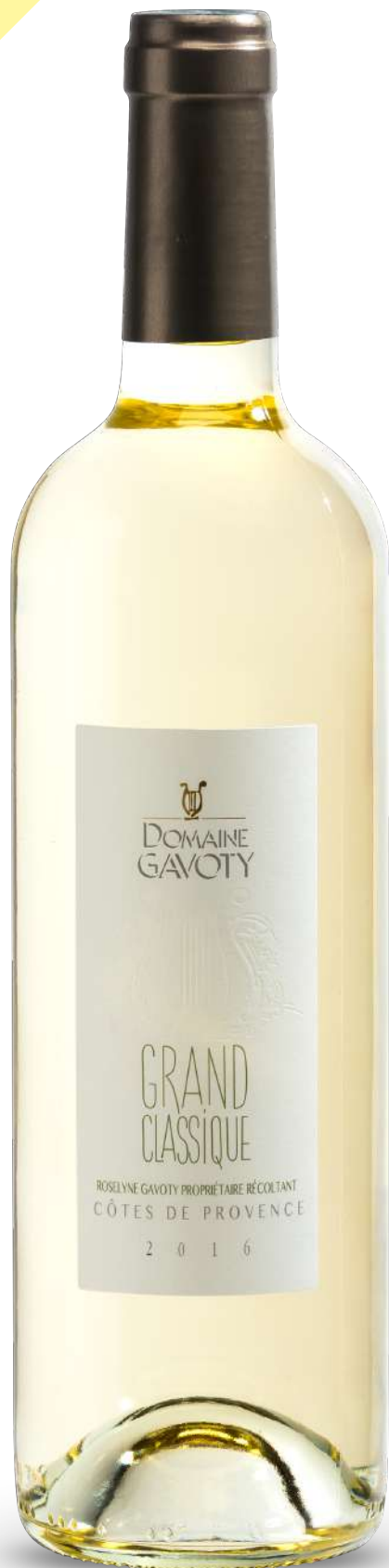


2016

# GRAND CLASSIQUE

BLANC



*Un blanc subtil et équilibré*

## TERROIR

Argilo-Calcaire

## CÉPAGES

Rolle 100%

## MILLÉSIME

Un très bel état sanitaire. Un été chaud et sec ponctué de petites pluies fin juillet.

Vendanges du 21 septembre au 4 octobre.

Parcelles récoltés le 27 septembre.

## VINIFICATION

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

En nez : Poire et agrumes. Attaque fidèle au nez.

Bouche : Belle fraîcheur, fruité et élégant avec une belle tenue en bouche.

## LES ACCORDS

A déguster à une température de 10 à 12° avec des coquillages, poissons grillés ou fromage de chèvre.

Degrés : 14 % vol.

Production: 11 000 bouteilles

  
DOMAINE  
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

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

Visitez notre site

[www.gavoty.com](http://www.gavoty.com)

