

2017



GRAND CLASSIQUE

ROSE

AOP CÔTES DE PROVENCE

« *Un rosé rond et gourmand.* »

TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGES

50% Grenache 35% Cinsault 10% Carignan 5% Rolle.

MILLÉSIME

Été sec, pluies fines en Août et début septembre. Vendanges du 28 Août au 15 Septembre 2017.

VINIFICATION

Récoltés, foulés, égrappés, les raisins ont subi une macération en cuve de 3 à 6 heures selon les cépages.

Après saignée, les raisins sont pressés le jour même.

Débouillage à froid (15°C), fermentation des moûts pendant 15 jours à 16°C, filtration.

Après la vinification, les jus de saignée extraits de la macération sont assemblés aux premières presses.

Mise en bouteille au Domaine dès mars 2018.

Sinistrés par le gel du 21 Avril 2017, nous avons eu la chance d'acquérir les raisins de nos voisins de terroir (situés à moins de 800 mètre de notre exploitation, et de les vinifier.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rose pâle. Un nez généreux marqué par la fraise Mara des bois.

En bouche, on retrouve nettement cette palette de fruits rouges qui dévoile un bel équilibre jouant sur une rondeur gourmande et une jolie fraîcheur.

LES ACCORDS

Joyeuse harmonie avec les saveurs provençales à base d'ail et la cuisine épicée.

Degrés : 13,5 % vol.

Production: 50 000 bouteilles



DOMAINE GAVOTY

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

Visitez notre site

www.gavoty.com

