

2016

# GRAND CLASSIQUE

ROSE

AOP CÔTES DE PROVENCE

« *Un rosé rond et gourmand.* »



## TERROIR

Argilo-calcaire.

## CÉPAGES

60% Cinsault 35% Grenache 5% Syrah.

## MILLÉSIME

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

Vendanges du 12 septembre au 12 octobre 2016.

Début des vendanges le 27 septembre.

## 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.

Débourbage 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 2017.

## 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

Degrés : 13,5 % vol.

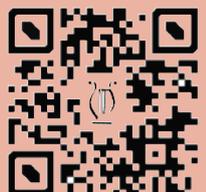
Production: 50 000 bouteilles

DOMAINE GAVOTY

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

Visitez notre site

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



DOMAINE  
GAVOTY