

2015



# GRAND CLASSIQUE

## ROUGE

### AOP CÔTES DE PROVENCE

« *Fruits noirs et garrigues.* »

#### TERROIR

Argilo-calcaire.

#### CÉPAGES

40% Syrah, 60 % Carignan, Cabernet, Grenache.

#### MILLÉSIME

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

Vendanges du 21 septembre au 4 octobre.

#### VINIFICATION

Ramassés séparément, les cépages de rouge ont effectué une macération de 20 jours en cuve, entre 26 et 27° C, suivant les cépages. Ces vins ont été filtrés (sans collage) juste avant la mise en bouteille.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rouge rubis, un nez de fruits rouges légèrement épicé. En bouche ce vin présente des arômes de fruits noirs et garrigues aux tannins déjà agréables, qui vont se transformer dans les deux ans pour atteindre des notes plus sauvages, ou le terroir s'affirmera.

Sa structure permet une garde de 3 à 5 ans.

#### LES ACCORDS

Accompagnera parfaitement des viandes rouges rôties ou en sauce (daube provençale).

Degrés : 13,5 % vol.

Production: 4 000 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)

