

2015



HAUT BOIS SOLO

ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

*La recherche d'un équilibre
entre puissance et élégance.*

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

95% Syrah, 5% Cabernet sauvignon

MILLÉSIME

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

Début des vendanges le 21 septembre.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Cuvaision 20 jours à 28°C suivant le cépage. Élevage de 6 mois en pièces de chênes de 400l : deux pièces de Syrah vieille et une jeune.

L'assemblage est composé de 60% de Syrah élevée en fût de chêne et de 40% de la cuvée Clarendon élevée en cuves inox.

Belle perspective de garde (10 à 15 ans).

NOTES DE DÉGUSTATION

Le bois est présent et se fondra au cours des années. Les épices, tanins et fruits se révèlent en milieu de bouche.

LES ACCORDS

Sublime avec un civet de lièvre.

Degrés : 14% vol.

Production: 2500 bouteilles


DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

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

Visitez notre site

www.gavoty.com

