

2017

LA CIGALE

IGP VAR

ROSÉ



CÉPAGES
100 % Cinsault

VINIFICATION
Vin issu de macération, fermentation de 12 jours environ à 17°C. Mis en bouteille en Mars 2018.

NOTES DE DÉGUSTATION
Du fruit des épices et de la fraîcheur. Pour une cuisine simple.

Degrés :
13,5% vol.

Production:
25 000 bouteilles

ROUGE



CÉPAGES
100% Merlot

VINIFICATION
Traditionnelle. Macération de 6 jours environ à 27°C. Élevage en cuve inox de 4 à 6 mois avant la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez de fruit rouge, une souplesse en bouche qui reste fidèle au nez. Vin à boire jeune.

Degrés :
14 % vol.

Production:
10 000 bouteilles

BLANC



CÉPAGES
100% Rolle

VINIFICATION
Pressurage direct, fermentation à 16°C pendant 2 semaines environ. Mis en bouteille en Mars 2018.

NOTES DE DÉGUSTATION
Un vin blanc frais et sec d'une belle vivacité équilibré en bouche.

Degrés :
14,5 % vol.

Production:
10 000 bouteilles

GRIS



CÉPAGES
100 % Cinsault

VINIFICATION
Pressurage direct, fermentation à 16°C pendant 10 jours environ.

NOTES DE DÉGUSTATION
La particularité de notre vin gris est ce perlant qui, grâce à la légèreté des arômes procure beaucoup de fraîcheur et de plaisir sur les mets les plus simples ou en apéritif.

Degrés :
13,5 % vol.

Production:
16 000 bouteilles



DOMAINE GAVOTY

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

Visitez notre site

www.gavoty.com

