

2016

PREMIER RÔLE

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

La Provence révèle son blanc.



TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

100% Rolle ; sélection parcellaire.

MILLÉSIME

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

Début des vendanges le 27 septembre.

VINIFICATION

Récolté, égrappé, foulé, le raisin a été pressé directement, sans macération.

Un pressurage délicat qui a permis d'extraire le fruit, la structure charnue. Le moût, d'abord libéré de ses bourbes, a fermenté en cuve métallique à une température de 16° C maxi pendant 4 semaines.

Mise en bouteille au printemps 2017.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il se distingue par son grain, sa rondeur et ses amères, ainsi qu'une belle minéralité.

LES ACCORDS

Dos de morue aux agrumes et aux poivrons frits avec un écrasé de pomme de terre.

Degrés : 14 % vol.

Production: 1 300 bouteilles


DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

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

Visitez notre site

www.gavoty.com

