

2022

CONTRETEMPS

ROUGE



VIN DE FRANCE



TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

100 % Cinsault

MILLÉSIME 2022

Millésime le plus précoce de l'histoire !

Pluviométrie faible (627 mm). Été chaud et sec mais avec des nuits fraîches, permettant une maturité lente : des pluies providentielles et très localisées sur le domaine.

Fin juin (60 mm dilué à la grêle), mi-août (11mm) 27 août (20mm).

Début et fin septembre petites pluies qui bénéficient aux cépages tardifs.

VINIFICATION

2 pigeages quotidiens pour nos vieux Cinsault de 1954 au cours d'une cuvaison de 2 semaines à 25 °c.

Contretemps est né d'une concertation familiale et de l'envie d'un vin rouge léger.

NOTES DE DEGUSTATION

Cette vinification en infusion a permis à nos Cinsault de révéler le fruit rouge frais ; ce cépage juteux accède ainsi à une légèreté élégante de ses tannins.

LES ACCORDS

Pour partager entre amis à l'apéro, accompagné de quelques tartines ou tapas, à boire frais (12/14°C) l'été. Glou Glou !

« Contretemps est un hymne au Cinsault, à ses grains charnus et juteux et à l'élégance de ses vins. »

Degré : 13.5 % vol.
Production: 4000 bouteilles

DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy
83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

