

2022

CIGALE ROSE

ROSÉ

IGP VAR



MILLÉSIME 2022



TERROIR : Argilo-calcaire.

CÉPAGES : Cinsault 80 % - Syrah 10 % - Cabernet 10 %

CONDITIONS CLIMATIQUES

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

Vin issu de macération, fermentation de 12 jours environ à 17 degrés.

Mis en bouteille en mars 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION

Du fruit des épices et de la fraîcheur. Pour une cuisine simple :

Du pique-nique au barbecue, salades estivales sans chichis !

Degrés : 12.5 % vol.

Production: 45 000 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

