

2023

CLARENDON

ROSÉ



AOP CÔTES DE PROVENCE

« Clarendon » était le pseudonyme de Bernard Gavoty, célèbre critique musical français au Figaro

MILLÉSIME 2023

TERROIR Argilo-Calcaire

CEPAGES Grenache 70 % - Cinsault 30 %

CONDITIONS CLIMATIQUES

Fin d'hiver et début de printemps très ensoleillés et secs.

A fin Avril : moins de 150 mm totalisant les 4 premiers mois.

Mai/Juin : 200mm.

Pluviométrie annuelle : 680 mm (150 mm en dessous de la décennie 90) ; avons échappé à la grêle (à 2 km) et avons correctement géré le mildiou malgré forte pression. Millésime marqué par la salinité, et une concentration moins importante que pour 2022.

VINIFICATION

Chaque cépage vendangé séparément est égrappé et foulé. Nos rosés sont issus des jus de « saignée » : les premiers jus obtenus par gravité à la suite d'une macération en cuve (3 à 6 heures) et d'autre part des toutes premières presses, (finesse et structure). Après pressurage, les moûts débourbés au froid vont fermenter en cuve métallique à 16° environ pendant près d'un mois.

Assemblages en Janvier ; il s'agit pour la plupart des plus vieilles vignes de l'exploitation.

Mise en bouteille au printemps 2024.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rose pâle. Nez subtil de rose et de fruits à chair blanche. En bouche : volume et salinité soutiennent le fruit frais avec raffinement. Il est plein et cristallin, ses aromatiques ainsi que sa **volupté** en font un vin taillé pour **la table**.

LES ACCORDS

Été comme hiver, le rosé peut accompagner des mets délicats. Clarendon est le meilleur allié des cuisines de contraste. Il sublime avec délicatesse ail et épices, sucré-salé, aigre-doux. Il renforce sa concentration dans l'année qui suit sa mise en bouteille pour laisser place à des bouches plus denses et amples que dans sa jeunesse. Vous pouvez alors complexifier son mariage en l'associant à des cuisines créatives et innovantes comme celles qui jouent avec les cuissons et des produits hors du commun.



Degrés : 12.5 % vol.
Production : 30.000 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

