

2023



GRAND CLASSIQUE

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

« Un rosé rond et gourmand. »

MILLÉSIME 2023



TERROIR : Argilo-calcaire.

CÉPAGES : CINSAULT 60 % - GRENACHE 30 % - SYRAH 10 %

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

Récoltés, foulés, égrappés, les raisins ont subi une macération en cuve de 3 heures environ.

Après saignée, les raisins sont pressés le jour même.

Débourbage à froid (15°C), fermentation des moûts pendant 15 jours à 16°C, filtration.

Après vinification, on opère un assemblage des cuves de saignée, plus délicates, aux premières presses, plus structurales.

Assemblage en janvier 2022.

Mise en bouteille au Domaine au Printemps 2024.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rose pâle. Un nez marqué par les fruits à chair blanche.

En bouche, on retrouve nettement cette palette de fruits qui dévoile un bel équilibre jouant sur une fraîcheur gourmande et des saveurs salines.

Fruits et épices dominant.

LES ACCORDS

Joyeuse harmonie avec les saveurs provençales à base d'ail ou d'épices.

Degrés : 13 % vol.

Production : 70.000 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

