

2021

GRAND CLASSIQUE

ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE



«Fruits noirs et garrigue »

TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGES

Syrah (95%) . Cabernet (5%)

MILLÉSIME

Pluviométrie presque normale mais la douceur de l'hiver a amené le coup de gel du 7 avril (-7.8°)

Été chaud et sec, avec des nuits fraîches, permettant une maturité lente :

Les premiers grenaches ont été ramassés avec une belle acidité dans un très bon équilibre ; une pluie après le 20 Septembre (97 mm) a accéléré la maturité des autres cépages sans impacter l'état sanitaire.

VINIFICATION

Ramassés séparément, les cépages de rouge ont effectué une macération de 20 jours en cuve, à 26 et 27° C, suivant les cépages.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis, nez encore fermé sur les fruits noirs et la garrigue ; les tannins commencent à s'assouplir ; épices, olives noires et mûres se manifestent mais se livreront plus généreusement dans les 2 ans pour atteindre ensuite des notes plus sauvages, où le terroir s'affirmera. La structure permet une garde de 3 à 5 ans minimum.

LES ACCORDS

Il accompagnera parfaitement des viandes rouges rôties ou en sauce (daube provençale).

Degrés : 14 % vol.

Production: 4000 bouteilles (75 cl)

DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY
Le Grand Campdumy
83340 CABASSE
Tél : 04 94 69 72 39
domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

