

2022



PREMIER RÔLE

BLANC

AOC CÔTES DE PROVENCE

La Provence révèle son Blanc

TERROIR

Argilo-Calcaire

CÉPAGES

Rolle 100%, sélection parcellaire.

MILLÉSIME 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

Récolté, égrappé, foulé, le raisin a été pressé directement, sans macération. Un pressurage délicat qui a permis d'extraire le fruit, la structure charnue. Le moût, d'abord libéré de ses bourbes, a fermenté en cuve métallique à une température de 16° C maxi pendant 4 semaines. Mise en bouteille en Mars 2020.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il se distingue par son grain, sa rondeur et ses amères, ainsi qu'une belle minéralité.

LES ACCORDS des sommeliers Bruno et Julia Scavo

Dos de morue aux agrumes et aux poivrons frits avec un écrasé de pomme de terre.



Degrés : 14 % vol.

Production: 2400 bouteilles

**Nos blancs sont référencés dans les 8 restaurants triplement étoilés Michelin du Sud de la France É
Le Louis XV, Le Castellet, le Mirazur, le Petit Nice la Pinède, la Villa Madie,
AlexandreMazzia, Le D'ustau de Baumanière.**

DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

