2021

STORIA

ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

« C'est un Carignan,
C'est une belle histoire … »

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

Carignan, etc.

MILLÉSIMES 2021

Pluviométrie presque normale mais la douceur de l'hiver a amené le coup de gel du 7 avril (-7.8°)
Eté chaud et sec, avec des nuits fraiches, permettant une maturité lente : ; Une pluie après le 20 Septembre (97 mm) a accéléré la maturité des cépages plus tardifs sans impacter l'état sanitaire.

VINIFICATION

Les Carignan sont récoltés le 8 Octobre 2021.
Vinification traditionnelle. Cuvaison 20 jours à 22°C sans délestage
Fermentation 18 jours.
Non collé, le vin est filtré juste avant mise en bouteille le 6 juillet 2022.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez sur fruits noirs et épices et violette. Tannins assez souples.
Aromes sur les fruits noirs et réglisse : un vin qui sera gourmand et à la fois complexe, à boire dans les 3 à 5 ans.

LES ACCORDS

Joues de bî uf rôties avec un écrasé de pommes de terre ; poulet grillé aux châtaignes des Maures ; filet mignon accompagné d'un velouté de potimarrons au safran d'Annick (le Cannet des Maures). Faux filets topinambour et risotto au safran, etc.

STORIA 2021

Ce vin porte le nom de STORIA…
C'est l'histoire de la plantation de nos vieux Carignan en 1961 par ces hommes de la Terre venus d'Italie dont le savoir faire est encore présent .
Cette exigence, cette passion sont aussi célébrées chaque année en musique dans notre vignoble .
L'ensemble STORIA composé de sept artistes d'exception , chambristes, solistes, membres du prestigieux Orchestre Philharmonique de Radio France , fait entendre ces résonances .
Le sens du beau, le goût du vrai, l'amitié nous réunissent.
Nous avons souhaité leur dédier ce vin.

Degré : 13 % vol.
Production: 5000 bouteilles

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

Visitez notre site

www.gavoty.com