

2020



GRAND CLASSIQUE

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

Un blanc subtil et équilibré

MILLÉSIME 2020 **PREMIER MILLESIME BIO**



TERROIR

Argilo-Calcaire

CÉPAGES

Rolle 100%

CONDITIONS CLIMATIQUES

Année à pluviométrie presque normale mais un hiver trop doux : la douceur de février a amené le coup de gel du 25/26 Mars. Pluies de Printemps régulières. Et celle de Juillet : cas isolé dans notre département ! Pour une fois notre « singularité climatique » nous aura été bénéfique. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques.

VINIFICATION

Pressés directement, les raisins blancs ont été égrappés et foulés. Les moûts ont fermenté 3 semaines en cuve métallique, après un débourage à froid.

Mise en bouteille au domaine en Avril 2021.

NOTES DE DÉGUSTATION

En nez : poire et agrumes. Attaque fidèle au nez.

Bouche : belle fraîcheur, fruité et élégant avec une belle tenue en bouche, gourmand

LES ACCORDS

A déguster à une température de 10 à 12° avec des coquillages, poissons grillés ou fromage de chèvre et parfaitement adapté pour les Sushis.

Degrés : 13.5° % vol.

Production: 7 000 bouteilles



DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

