

2021



GRAND CLASSIQUE

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

« Un rosé rond et gourmand. »

MILLÉSIME 2021

TERROIR : Argilo-calcaire.

CÉPAGES : CINSAULT 70% -GRENACHE 30%

CONDITIONS CLIMATIQUES

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

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

Après saignée, les raisins sont pressés le jour même.

Débouillage 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 structurées.

Assemblage en janvier 2021.

Mise en bouteille au Domaine au Printemps 2022.

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 rondeur gourmande et une jolie fraîcheur.

Fruits et épices dominent.

LES ACCORDS

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



Degrés : 13.5 % vol.

Production: 60 000 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

