

2020

HAUT BOIS SOLO

ROUGE

AOP COTES DE PROVENCE



*La recherche d'un équilibre
entre puissance et élégance.*

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

95% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

MILLÉSIME

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.

Début des vendanges le 12 septembre 2020.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Cuvaison 20 jours à 28°C suivant le cépage. Élevage de 6 mois en pièces de chênes de 400L : deux pièces de Syrahvieille et une jeune.

L'assemblage est composé de 60% de Syrah élevée en fût de chêne et de 40% de la cuvée Clarendon élevée en cuves inox.

Belle perspective de garde (10 à 15 ans).

NOTES DE DÉGUSTATION

Le bois est présent et se fondra au cours des années. Les épices, tanins et fruits se révèlent en milieu de bouche.

LES ACCORDS

Sublime avec un civet de lièvre.

Degrés : 14.% vol.

Production: 1280 bouteilles

DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY
Le Grand Campdumy
83340 CABASSE
Tél. : 04 94 69 72 39

Visitez notre site

www.gavoty.com

