

2021

CLARENDON

ROSÉ



AOP CÔTES DE PROVENCE

« Clarendon » était le pseudonyme de Bernard Gavoty, célèbre critique musical français au Figaro

MILLÉSIME 2021

TERROIR Argilo-Calcaire

CEPAGES Grenache 90 % - Cinsault 10 %

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

Chaque cépage vendangé séparément est égrappé et foulé. Nos rosés sont issus des jus de « saignée » : les premiers jus obtenus par gravité à la suite d'une macération en cuve (3 à 6 heures) et d'autre part des toutes premières presses, (finesse et structure). Après pressurage, les moûts débourbés au froid vont fermenter en cuve métallique à 16° environ pendant près d'1 mois.

Assemblages en Janvier ; il s'agit pour la plupart des plus vieilles vignes de l'exploitation.

Vendangé entre le 9/20 Septembre pour Grenache et du 22 au 24 Septembre pour Cinsault. Mise en bouteille au printemps 2022.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rose pâle. Nez subtil de rose et de fruits à chair blanche. En bouche : gras et volume soutiennent le fruit frais avec raffinement. Il est plein et cristallin, ses arômes de fruits ainsi que sa **volupté** en font un bon accompagnement des poissons à chair fondante, comme le turbot poché ou des poissons grillés (daurade) et il apporte le **contraste** avec sa **fraîcheur tout en élégance**. Vin taillé pour **la table**.

LES ACCORDS

Une salade de la mer composée de gambas, poissons marinés à l'huile d'olive, baies roses, aneth et citron de dernière minute : mousse de pois chiches (émulsion d'huile d'olive et pois chiche à laquelle on ajoute menthe et citron), langoustine au safran. Été comme hiver, le rosé peut accompagner des mets délicats. Il excelle dans les contrastes sucré-salé, aigre-doux et il sublime ail et épices.

Degrés : 13.5° % vol.

Production : 20000 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

