

# LA CIGALE

## VIN DE PAYS DU VAR

### CÉPAGES

Cinsault 90% Syrah 5% Grenache 5%

### VINIFICATION

Vin issu de macération, fermentation de 12 jours environ à 17 degrés. Mis en bouteille en mars 2021.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Du fruit des épices et de la fraîcheur. Pour une cuisine simple.

Degrés : 13 % vol.

Production: 45 000 bouteilles

# Rosé



# Blanc



### CÉPAGES

Rolle

### VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation à 16 degrés pendant 2 semaines environ. Mis en bouteille en mars 2021.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin blanc frais et sec donne belle vivacité équilibré en bouche

Degrés : 13 % vol.

Production: 10 000 bouteilles

# Rouge



### CÉPAGES

100% Merlot

### VINIFICATION

Traditionnelle. Macération de 6 jours environ à 27 degrés. Élevage en cuve inox de 4 à 6 mois avant la mise en bouteille.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Nez de fruit rouge, une souplesse en bouche qui reste fidèle au nez. Vin à boire jeune.

Degrés : 12.5 % vol.

Production: 6000 bouteilles



DOMAINE GAVOTY  
Le Grand Campdumy

83340 CABASSE  
Tél.: 04 94 69 72 39  
domaine@gavoty.com

Visitez notre site

[www.gavoty.com](http://www.gavoty.com)

