

2022

GRAND CLASSIQUE

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE



Un blanc subtil et équilibré

MILLÉSIME 2022

TERROIR

Argilo-Calcaire

CÉPAGES

Rolle 100%

CONDITIONS CLIMATIQUES

Millésime le plus précoce de l'histoire !

Pluviométrie faible (627 mm). Été chaud et sec mais avec des nuits fraîches, permettant une maturité lente : des pluies providentielles et très localisées sur le domaine :

Fin juin (60 mm dilué à la grêle), mi-août (11mm) 27 août (20mm).

Début et fin septembre petites pluies qui bénéficient aux cépages tardifs.

VINIFICATION

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

Mise en bouteille au domaine en février 2023.

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 : 14 % vol.

Production: 25 000 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

