

2022



# GRAND CLASSIQUE

ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

« Un rosé rond et gourmand. »

MILLÉSIME 2022

TERROIR : Argilo-calcaire.

CÉPAGES : CINSAULT 70 % - GRENACHE 30 %

## 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

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

Après saignée, les raisins sont pressés le jour même.

Débourbage 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 2022.

Mise en bouteille au Domaine au Printemps 2023.

## 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 dominant.

## LES ACCORDS

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



Degrés : 13.5 % vol.

Production : 73 000 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](http://www.gavoty.com)

