

2020

STORIA

ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

« C'est un Carignan,
C'est une belle histoire ... »

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

Carignan, etc.

MILLÉSIMES 2020 : PREMIER MILLESIME BIO

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 Et celle de Juillet : cas isolé dans notre département ! Pour une fois notre « singularité climatique » nous aura été bénéfique. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques.

VINIFICATION

Les Carignan sont récoltés le 29 septembre 2020.

Vinification traditionnelle. Cuvaision 17 jours à 23°C sans délestage

Fermentation 13 jours.

Non collé, le vin est filtré juste avant mise en bouteille le 14 Avril 2021.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez sur fruits noirs et épices et violette. Tannins assez souples.

Aromes sur les fruits noirs et réglisse : un vin qui sera gourmand et à la fois complexe, à boire dans les 3 à 5 ans.

LES ACCORDS

Joues de bœuf rôties avec un écrasé de pommes de terre ; poulet grillé aux châtaignes des Maures ; filet mignon accompagné d'un velouté de potimarrons au safran d'Annick (le Cannet des Maures). Faux filets topinambour et risotto au safran, etc.

STORIA 2020

Ce vin porte le nom de STORIA...

C'est l'histoire de la plantation de nos vieux Carignan en 1961 par ces hommes de la Terre venus d'Italie dont le savoir faire est encore présent .

Cette exigence, cette passion sont aussi célébrées chaque année en musique dans notre vignoble .

L'ensemble STORIA composé de sept artistes d'exception , chambristes, solistes, membres du prestigieux Orchestre Philharmonique de Radio France , fait entendre ces résonances .

Le sens du beau, le goût du vrai, l'amitié nous réunissent.

Nous avons souhaité leur dédier ce vin.



Degré : 13.5 % vol.
Production: 2800 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

