

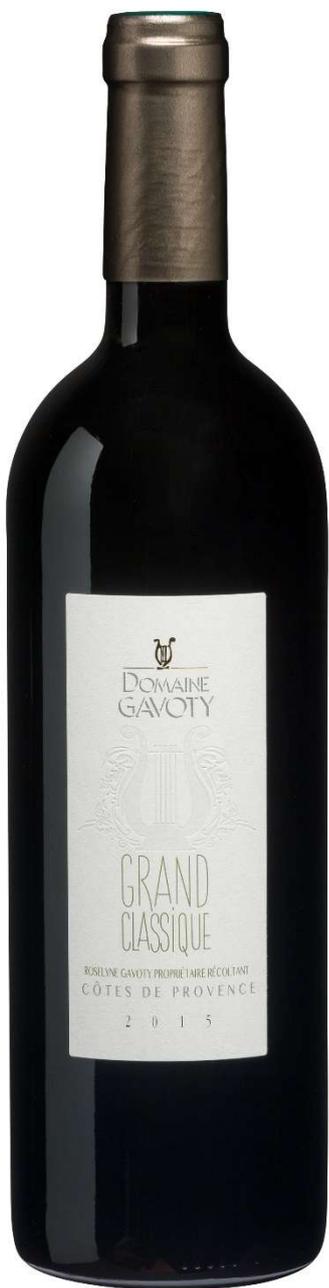
2023

GRAND CLASSIQUE

ROUGE



AOP CÔTES DE PROVENCE



«Fruits noirs et garrigue »

TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGES

Syrah (90%) – Carignan (10%)

MILLÉSIME

Fin d'hiver et début de printemps très ensoleillés et secs.

A fin Avril : moins de 150 mm totalisant les 4 premiers mois.

Mai/Juin : 200mm.

Pluviométrie annuelle : 680 mm (150 mm en dessous de la décennie 90) ; avons échappé à la grêle (à 2 km) et avons correctement géré le mildiou malgré la forte pression. Millésime marqué par la salinité, et une concentration moins importante que pour 2022

VINIFICATION

Ramassés séparément, les cépages de rouge ont effectué une macération d'environ 20 jours en cuve, à 26 et 27° C, suivant les cépages.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis, nez de fruits noir, garrigue et réglisse ; les tannins sont déjà assez souples ; épices, olives noires et mûres se manifestent mais se livreront plus généreusement dans les 2 ans pour atteindre ensuite des notes plus sauvages, où le terroir s'affirmera. La structure permet une garde de 3 à 5 ans.

LES ACCORDS

Il accompagnera parfaitement des viandes rouges grillées, plateau de charcuterie.

Degré : 13 % vol.

Production: 4.000 bouteilles (75 cl)

DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

