

2024

GRAND CLASSIQUE

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE



Un blanc subtil et équilibré

MILLÉSIME 2024

TERROIR

Argilo-Calcaire

CÉPAGES

Rolle 100%

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver froid, pluviométrie : 1090 mm total annuel dont 800 mm de janvier à septembre, redoux début printemps, fin de printemps et début d'été en dessous des moyennes saisonnières ; grosse chaleur à partir de mi-juillet.

VINIFICATION

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

Mise en bouteille au domaine en Mai 2025.

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 avant tout !

LES ACCORDS

A déguster à une température de 10 à 12° avec des salades printanières, des poissons grillés ou des fromages de chèvre frais.



Degrés : 13.5 % vol.
Production: 42.000 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

