

2023

CONTRETEMPS

ROUGE



VIN DE FRANCE



TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

100 % Cinsault

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 forte pression. Millésime marqué par la salinité, et une concentration moins importante que pour 2022.

Parcelle ramassée manuellement le 13 Septembre 2023

VINIFICATION

2 pigeages quotidiens pour nos vieux Cinsault de 1954 au cours d'une cuvaison de 2 semaines à 25 °C. Fermentation en levures indigènes.

Contretemps est né d'une concertation familiale et de l'envie d'un vin rouge léger.

NOTES DE DEGUSTATION

Cette vinification en infusion a permis à nos Cinsault de révéler le fruit rouge frais : la cerise ; ce cépage juteux accède ainsi à une légèreté élégante de ses tannins et beaucoup de fraîcheur.

LES ACCORDS

Pour partager entre amis à l'apéro, plateau de charcuterie, accompagné de quelques tartines ou tapas, à boire frais (12/14°C) l'été. Glou Glou !

A table, il a des alliés hors du commun comme la betterave travaillée avec une sauce au thon et des œufs de poisson.

« Contretemps est un hymne au Cinsault, à ses grains charnus et juteux et à l'élégance de ses vins. »

Degré : 13 % vol.

Production: 2500 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

