

2022



Degrés : 13% vol.

Production: 2600 bouteilles

HAUT BOIS SOLO

ROUGE

AOP COTES DE PROVENCE

*La recherche d'un équilibre
entre puissance et élégance.*

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

95% Syrah, 5% Grenache

MILLÉSIME

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

Vinification traditionnelle. Cuvaizon 20 jours à 28°C suivant le cépage. Élevage de 6 mois en pièces de chênes de 400l : deux pièces de Syrah vieille et une jeune.

L'assemblage est composé de 60% de Syrah élevée en fût de chêne et de 40% de la cuvée Clarendon élevée en cuves inox.

Belle perspective de garde (10 à 15 ans). Mise en bouteille le 14 Février 2024.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le bois est présent et se fondra au cours des années. Les épices, tanins et fruits se révèlent en milieu de bouche.

LES ACCORDS

Sublime avec un civet de lièvre.

DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY
Le Grand Campdumy
83340 CABASSE
Tél.: 04 94 69 72 39

Visitez notre site

www.gavoty.com

