

2023



PREMIER RÔLE

BLANC

AOC CÔTES DE PROVENCE

La Provence révèle son Blanc

TERROIR

Argilo-Calcaire

CÉPAGES

Rolle 100%, sélection parcellaire.

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.

VINIFICATION

Récolté, égrappé, foulé, le raisin a été pressé directement, sans macération. Un pressurage délicat qui a permis d'extraire le fruit, la structure charnue. Le moût, d'abord libéré de ses bourbes, a fermenté en cuve métallique, avec des levures indigènes à une température de 16° C maxi pendant 4 semaines .

Elevage en jarre de grès 6 mois .

Mise en bouteille en Mars 2024.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il se distingue par son grain, sa rondeur ainsi qu'une belle minéralité.

LES ACCORDS des sommeliers Bruno et Julia Scavo

Dos de morue aux agrumes et aux poivrons frits avec un écrasé de pomme de terre.



Degrés : 14 % vol.

Production: 1200 bouteilles

Nos blancs sont référencés dans les 7 restaurants triplement étoilés Michelin du Sud de la France :
Le Louis XV, le Mirazur, le Petit Nice la Pinède, la Villa Madie, Alexandre Mazzia, l'Oustau de Baumanière.

DOMAINE
GAVOTY

DOMAINE GAVOTY

Le Grand Campdumy

83340 CABASSE

Tél : 04 94 69 72 39

domaine@gavoty.com

Visitez notre site

www.gavoty.com

