



# DOMAINE GAVOTY

## CUVEE CLARENDON blanc 1989

Le raisin foulé, non égrappé a été pressé directement, sans macération.

Un pressurage délicat a permis d'extraire le fruit, la structure charnue. Le moût d'abord libéré de ses bourbes, a fermenté en cuve métallique à une température de 16 à 17° C maxi, pendant quinze jours.

Après soutirage, il a été collé et filtré en janvier 1990. Il a été mis en bouteilles au printemps 1990.

"Clarendon" était le pseudonyme de Bernard GAVOTY, célèbre critique musical français au FIGARO.

"This outstanding property produces one of the best white wines made in Provence,...made from little-known grapes such as Rolle,...has excellent flavor depth and is fresh, lively and altogether a joy to drink." R. PARKER (Wine Buyer's Guide 1989-1990).

"The blanc has an attractive lemony, floral bouquet, well proportioned, fleshy flavors, excellent freshness and acidity, and seems like the perfect foil for grilled seafood and fowl". R. PARKER (Wine Advocate).

Dégustation : Le Rolle conserve une belle couleur pâle . au nez de fruits (ananas, pamplemousse) viennent s'adjoindre des notes plus complexes de fruits plus mûrs et d'aiguilles de pin. Sa structure lui permet une bonne évolution, en arômes comme dans la structure et conserve une bonne acidité avec les années.

Note de minéralité : évolution sur le fruit mûr, belle structure lui permettant des associations telles que poissons en sauce.

Cépages : Rolle, Ugni blanc.

Date de vendange : 13 octobre 1989

Titre alcoométrique : 13°

Acidité pH : 3,5

Production totale : 1000 caisses.