



---

# DOMAINE GAVOTY

## ***Cuvée Clarendon blanc 1996***

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 3 semaines.

Après soutirage, il a été collé et filtré en janvier 1997. Mise en bouteilles : mars 1997.

"**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 arôme comme dans la structure et conserve une bonne acidité avec les années.

**Accompagnement** : sa vivacité lui permet, dans un premier temps, de se marier à des poissons grillés. Il pourra ensuite accompagner des poissons en sauce ou volaille à la crème dès que son acidité déclinera au profit d'une structure plus onctueuse.

**Cépages** : Rolle (95 %), Ugni blanc, Clairette

**Date de vendange** : 25 septembre 1996

**Titre alcoométrique** : 13°

**Acidité pH** : 3,5

**Production totale** : 1000 caisses.