



DOMAINE
GAVOTY

Cuvée CLARENDON BLANC 2007

Le raisin foulé, 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° C maxi pendant 4 semaines. Mise en bouteille au printemps 2007.

"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).

Conditions climatiques : Eté chaud et sec. Très bon état sanitaire.

Dégustation : Le Rolle conserve une belle couleur pâle au reflet vert ; au nez de fruits (pamplemousse) viennent s'adjoindre en vieillissant 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. Belle perspective d'évolution sur 5 ans.

Accompagnement : sa vivacité lui permet, dans un premier temps, de se marier à des poissons grillés mais son gras, son volume permettent un mariage avec un ragoût de lotte aux agrumes. Il pourra ensuite accompagner des poissons en sauce ou volaille à la crème dès que sa vivacité déclinera au profit d'une structure plus onctueuse et des arômes plus complexes (exemple : Millésimes 2000-1995-1989).

<u>Cépages</u> :	100 % Rolle
<u>Sol</u> :	argilo-calcaire
<u>Date de vendange</u> :	23/9/2007
<u>Titre alcoométrique</u> :	13°6
<u>Acidité pH</u> :	3,02/3,43
<u>Production totale</u> :	13 000 bouteilles