


DOMAINE
GAVOTY
Cuvée CLARENDON ROUGE 1999

Région : Provence

Appellation : Côtes de Provence

Mise en bouteilles : à la propriété

Vinification traditionnelle par cépages séparés.

Cuaison 15 jours à 28°C.

Elevage en cuve 16 mois.

Mise en bouteille : mars 2001.

Cette cuvée a fait l'objet d'un assemblage de syrah et cabernet. Elle est destinée à s'arrondir, s'ouvrir, grâce à une structure que nous lui assurons et à sa complexité aromatique. Elle doit acquérir rondeur et complexité.

Sa structure lui permet une évolution de 5 à 10 ans.

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

Dégustation : Nez complexe de fruits rouges et épicés, en bouche ample, gagnera en souplesse d'ici 2 ans. Bonne structure tannique. Tannins fins et équilibrés. On retrouve en bouche les fruits évoqués en nez.

A boire sur une viande rouge grillée, dans un premier temps. Dans son évolution sur des arômes secondaires (d'ici 2 à 3 ans), on le boira sur une viande en sauce ou un gibier.

Le terroir doit s'imposer dans un délai de 2 à 3 ans, c'est la raison pour laquelle nous recommandons aux amateurs de vins plus complexes d'attendre le stade des arômes secondaires propres aux terroir.

Cépages : syrah (80 %) - cabernet (20 %)

Sol argilo-calcaire

Date de vendange : 15 septembre 1999

Titre alcoométrique : 13.

Production totale : 700 caisses