



DOMAINE
GAVOTY

Cuvée CLARENDON ROUGE 2000

Région : Provence
Appellation : Côtes de Provence A.O.C.
Producteur : Roselyne et Pierre GAVOTY
Mise en bouteilles : à la propriété

Vinification traditionnelle par cépages séparés. Cuvaison 15 jours à 28°C. Elevage en cuve 16 mois. Mise en bouteilles : mars 2002.

Cette cuvée a fait l'objet d'un assemblage de syrah, cabernet et grenache. Le grenache intervient seulement dans nos assemblages en cas de grande concentration (rendement < 35 hl/ha). 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 10 ans.

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

Conditions climatiques : Eté chaud et sec. Faible pluie en septembre.
Belle concentration des baies.

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 terroirs.

Cépages : syrah (72 %) - cabernet (15 %) - grenache (13 %)
Date de vendange : 18 septembre 2000
Titre alcoométrique : 13,5 °
Production totale : 500 caisses.