



# DOMAINE GAVOTY



## **Cuvée CLARENDON ROUGE 2006**

**Région :** Provence  
**Appellation :** Côtes de Provence A.O.C.  
**Producteur :** Roselyne GAVOTY  
**Mise en bouteilles :** à la propriété Novembre 2008

Vinification traditionnelle. Macération de 20 jours (fermentation à 28°C),  
2 remontages journaliers et délestage.  
Elevage en cuve 26 mois.

Tête de cuvée destinée à s'arrondir, s'ouvrir, grâce à une structure que nous lui assurons sans excès, mais dans le respect du Terroir, et à sa complexité aromatique. Elle doit acquérir rondeur et complexité d'ici 5 ans. Belle perspective de garde.

Sa structure lui permet une évolution sur 10 ans minimum.

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

- **Conditions climatiques :** Eté chaud et sec. Très bon état sanitaire.
- **Dégustation :** Nez complexe de fruits rouges et garrigue. Bonne structure tannique. Tannins fins.

A boire sur une viande rouge grillée dans un premier temps.

Pour plus de complexité et un plaisir plus subtil, attendre 2012. On le boira alors sur une viande en sauce, ou des gibiers. Il doit s'arrondir d'ici là.

Le terroir doit s'imposer dans un délai de 3 à 5 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 (80 %) Cabernet sauvignon (20%)  
**Date de vendange :** 18 Septembre et 23 Septembre 2006  
**Titre alcoométrique :** 14.3 % vol  
**Production totale :** 10. 000 bouteilles