



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

MAS DE PAMPELONNE

CÔTES DE PROVENCE

Propriété familiale de la famille Coste Gal, le domaine est resté dans le giron familial depuis 1886.

VIGNOBLE ET TERROIR

Le domaine est situé à Ramatuelle et longe l'est de la plage de Pampelonne. A proximité de la mer méditerranéenne, le vignoble bénéficie d'un terroir composé majoritairement de sable au pouvoir drainant très important. Le climat est de type méditerranéen avec un ensoleillement exceptionnel. L'influence maritime forte et le mistral sont favorables à la maturation du raisin dans des conditions phytosanitaires optimales.

Surface des vignes : 14 hectares

VINIFICATIONS

Les raisins sont récoltés à la main très tôt le matin et acheminés rapidement à la cave pour un pressurage direct permettant de limiter l'extraction de couleur et de maintenir la teinte cristalline. S'en suivent les étapes de débourageage par le froid et de fermentation en cuve inox thermorégulées.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Cinsault

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Robe saumonée brillante aux reflets rubis. Le nez est puissant et persistant aux notes d'agrumes. En bouche, une vivacité et une attaque franche et vive avec une note légèrement iodée laissant une agréable impression de fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS

■ S'accorde parfaitement avec des mets méridionaux, mais également en dessert pour accompagner une tarte tropézienne

DISPONIBLE EN 50CL, 75CL,
150CL, 300 CL

