



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

MAS DE PAMPELONNE

IGP MÉDITERRANÉE

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 méditerranée, 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

La récolte est exclusivement manuelle. Puis les raisins sont transportés à la cave où ils sont pressés directement. L'extraction des jus est lente et délicate, les températures sont contrôlées afin de préserver la fraîcheur de ce vin. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox thermorégulée.

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

Blanc Sémillon 50% (Vignes datant de 1978) - Rolle (Vignes de 2018)

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Blanc

Une robe lumineuse et limpide.
Un blanc rond et minéral à la fois avec une belle persistance aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

■ À servir entre 10 et 12°C
Idéal à l'apéritif ou sur des poissons, crustacés ou fromages de chèvre

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

