



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE  
PAMPELONNE  
**LÉGENDE**  
CÔTES DE PROVENCE

**Un rosé de gastronomie** : L'expression du terroir du Château de Pampelonne.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, sous le régime Napoléonien, à l'époque de la campagne d'Italie, un des aïeuls de la famille de Gasquet (André Falcon) travaille comme trésorier pour le gouvernement. Il habite à Marseille et se voit contraint de se déplacer très souvent en Italie pour rémunérer les soldats et gérer les dépenses qu'occasionne cette campagne.

Pour cela, il décide d'acheter des terres au milieu de sa longue route vers l'Italie. C'est alors qu'il repère le petit village de Ramatuelle et décide d'y construire une maison pour sa famille. Au départ, il n'y avait pas de culture. Puis en 1920, après la première guerre mondiale, la famille de Gasquet décide de planter de la vigne sur 2 hectares qui se développèrent au fil du temps pour atteindre aujourd'hui une surface de 50 hectares.

#### VIGNOBLE ET TERROIR

Le château de Pampelonne est la propriété de la famille Pascaud de Gasquet depuis près de 2 siècles. Le domaine est situé sur la presqu'île de Saint-Tropez, le long des plages de Pampelonne sur la commune de Ramatuelle.

Les sols sableux à 80% alliés à une grande influence maritime favorisent la concentration des raisins au moment de la maturation.

Légende est un vin d'exception issu de parcelles uniques du terroir du Château de Pampelonne.

Les soins apportés au vignoble visent à obtenir une vendange saine à rendement modéré qui permet de tirer la quintessence du potentiel qualitatif de ces raisins.

**Surface des vignes : 50 hectares**

#### VINIFICATIONS

La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après dégustation quotidienne des baies.

Les raisins sont récoltés à la main pendant la nuit.

Après une courte macération puis un pressurage direct, les raisins sont vinifiés par gravité pour éviter les oxydations. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

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 pêche clair brillante et limpide.

Un nez très intense et d'une belle complexité avec des arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques relevés par des notes iodées.

La bouche est fraîche, gourmande et dotée d'une grande persistance aromatique et d'un bel équilibre.

#### ACCORDS METS ET VINS

■ Servir à 10-12 °C - A déguster avec des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif

DISPONIBLE EN 75CL & 150CL

