



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 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 débourbage 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 très pâle aux reflets saumonés.  
Le nez est frais et aromatique.  
En bouche, beaucoup de fraîcheur.  
Un vin plaisir, facile à boire, évocateur de vacances.

## ACCORDS METS ET VINS

■ Idéal à l'apéritif, ou pour accompagner du melon et jambon de parme, une anchoïade ou bien de pâtes au basilic

DISPONIBLE EN 75CL (ROSÉ)

