

CHÂTEAU DE PAMPELONNE
AOP CÔTES DE PROVENCE

Couleur : Rosé

Terroir : 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.

Vinification et élevage : Les vendanges sont, pour la moitié, réalisées à la machine et l'autre moitié à la main. Les raisins sont récoltés très tôt le matin, le plus frais possible, pour favoriser l'extraction d'arômes primaires. Après égrappage total, le raisin est refroidi puis pressé délicatement dès son arrivée au chai. Ces techniques permettent une extraction optimale des arômes pour obtenir un vin fin et élégant. Les premiers jus sont séparés des jus de presses. Puis une fermentation à température contrôlée est suivie d'un élevage sur lies fines pendant deux mois.

Degré d'alcool : 13°C

Millésime : 2019

Type d'Agriculture : Haute Valeur Environnemental

Cépage(s) : Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Tibouren, Mourvèdre

Dégustation : Belle robe rose pâle.

Au nez, l'intensité du fruit met en avant des arômes de pêche. En bouche, une sensation de fraîcheur. Un vin élégant et rond à la finale persistante.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant jusqu'à 2 ans.

