

HISTOIRE

Créée en 1886 par Florentin Gal, la propriété de 15 hectares, située en bordure de la célèbre plage de Pampelonne, s'est transmise au fil des générations à son fils Lucien Gal, puis à sa petite fille Christine Coste Gal qui l'a exploitée pendant plus de 30 ans. Aujourd'hui, sa fille Camille Coste trace également son sillon dans les pas du fondateur, en gérant le domaine familial en Agriculture Biologique.



MAS DE PAMPELONNE

IGP MÉDITERRANÉE

TERROIR

À 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.

VINIFICATION

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.

CÉPAGES

- Carignan
- Grenache
- Cinsault
- Vermentino
- Ugni blanc



CONTENANCE

75cl | ROSÉ |



DÉGUSTATION



Robe très pâle aux reflets saumonés.



Un nez frais et aromatique.



En bouche, beaucoup de fraîcheur.

**Un vin plaisir,
facile à boire,
évocateur de vacances.**

ACCORDS METS ET VINS



Melon
et jambon de Parme



Pâtes au basilic



Apéritif



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ