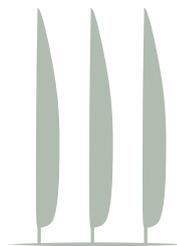


HISTOIRE

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

Leon
IGP MÉDITERRANÉE

TERROIR

À 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.

VINIFICATION

La récolte est exclusivement manuelle. 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.

CÉPAGES

- 50% Sémillon (plantées en 1978)
- 50 % Rolle (plantées en 2018)

CONTENANCE



75cl | BLANC I



DÉGUSTATION



Une robe lumineuse et limpide.



Élégant aux notes de fruits exotiques et d'agrumes.



Un blanc rond et minéral à la fois avec une belle persistance aromatique.

ACCORDS METS ET VINS



Poissons



Crustacés



Fromages de chèvre



À servir entre 10-12°C



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ