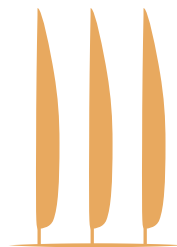


HISTOIRE

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

Maélou

AOP CÔTES DE PROVENCE

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

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. Débourage par le froid et de fermentation en cuve inox thermorégulées.

CÉPAGES

- Grenache
- Cinsault
- Rolle



CONTENANCE

300 cl, 150 cl, 75cl
I ROSÉ I



DÉGUSTATION



Robe saumonée brillante aux reflets rubis.



Le nez est puissant et persistant aux notes d'agrumes.



En bouche, une vivacité et une attaque franche et vive avec une note légèrement iodée laissant une agréable impression de fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS



Mets méridionaux



Tarte tropézienne



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ