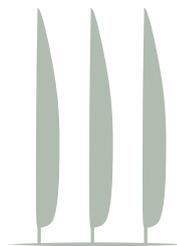


## HISTOIRE

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

## *Elegance* 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 vendanges, effectuées à la main avant l'aube, préservent la fraîcheur du fruit, avant un pressurage direct qui capture l'essence la plus pure du raisin. Stabulation sur bourbes. Élevage sur lies fines.

### PACKAGING MODERNE D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE

Le flacon à la forme originale arbore une sérigraphie relief, fruit d'une technique de décoration numérique innovante. Ce design sobre et élégant est complété par un coffret de 6 bouteilles à plat, retraçant l'histoire du domaine.

### CÉPAGES

Cinsault • Grenache • Syrah

### CONTENANCE

 75cl | ROSÉ I



### DÉGUSTATION



Robe saumonée très pâle aux reflets dorés lumineux.



Nez délicat de pêche blanche aux nuances exotiques de litchi, fruit de la passion et zeste de pamplemousse.



En bouche, la tension saline prolonge une matière fine et sapide, laissant place à une finale iodée, comme une empreinte laissée par les vagues sur le rivage.

### ACCORDS METS ET VINS



Poissons de Méditerranée



Fruits de mer



Gambas sauce safran



Température de service idéale à 8-10°C

MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ

