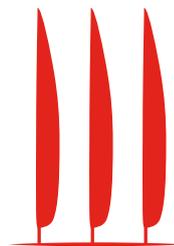


HISTOIRE

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

Gabriel
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

Vendanges manuelles.
Vinification traditionnelle.
Macération longue de 30 jours avec pigeages manuels.

CÉPAGES

- 75% Carignan (plantées en 1950)
- 25% Syrah (plantées en 2014)

ÉLEVAGE

70% : 9 mois d'élevage en amphore et œuf béton.

30% : 9 mois d'élevage en barrique pour assouplir les tanins.

CONTENANCE

 75cl | ROUGE I

DÉGUSTATION

 Belle robe rouge grenat.

 Un nez de fruits frais et purs.

 Pleine et gourmande, la bouche offre un bouquet envoûtant de fruits. Quelques notes boisées viennent assouplir les tanins pour apporter élégance et finesse.

ACCORDS METS ET VINS

 Côte à l'os

 Fromages affinés



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ