



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Au XIX^{ème} siècle, sous le régime Napoléonien, à l'époque de la campagne d'Italie, un des aïeuls de la famille de Gasquet (André Falcon) travaille comme trésorier pour le gouvernement. Il habite à Marseille et se voit contraint de se déplacer très souvent en Italie pour rémunérer les soldats et gérer les dépenses qu'occasionne cette campagne.

Pour cela, il décide d'acheter des terres au milieu de sa longue route vers l'Italie. C'est alors qu'il repère le petit village de Ramatuelle et décide d'y construire une maison pour sa famille. Au départ, il n'y avait pas de culture. Puis en 1920, après la première guerre mondiale, la famille de Gasquet décide de planter de la vigne sur 2 hectares qui se développèrent au fil du temps pour atteindre aujourd'hui une surface de 50 hectares.



CHÂTEAU DE PAMPELONNE

CÔTES DE PROVENCE



VIGNOBLE ET TERROIR

Le château de Pampelonne est la propriété de la famille Pascaud de Gasquet depuis près de 2 siècles. Le domaine est situé sur la presqu'île de Saint-Tropez, le long des plages de Pampelonne sur la commune de Ramatuelle.

Les sols sableux à 80% alliés à une grande influence maritime favorisent la concentration des raisins au moment de la maturation.

Surface des vignes : 50 hectares

VINIFICATIONS

Les vendanges sont, pour la moitié, réalisées à la machine et l'autre moitié à la main. Les raisins sont récoltés très tôt le matin, le plus frais possible, pour favoriser l'extraction d'arômes primaires.

Pour le rosé et le blanc, après égrappage total, le raisin est refroidi puis pressé délicatement dès son arrivée au chai. Ces techniques permettent une extraction optimale des arômes pour obtenir un vin fin et élégant.

Les premiers jus (jus de goutte) sont séparés des jus de presses. Puis une fermentation à température contrôlée est suivie d'un élevage sur lies fines pendant deux mois.

En ce qui concerne les rouges, des fermentations semi carboniques sont réalisées avec une durée de cuvaison variable en fonction de la dégustation quotidienne des vins.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Tibouren, Mourvèdre

Blanc Rolle et Ugni Blanc

Rouge Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

Belle robe rose pâle.

Au nez, l'intensité du fruit met en avant des arômes de pêche.

En bouche, une sensation de fraîcheur.

Un vin élégant et rond à la finale persistante.

Blanc

Robe dorée, brillante et limpide. Le nez aux arômes de fleurs et d'agrumes est agréable et fin. En bouche, on trouvera une minéralité et une vivacité conférant à ce vin une très belle complexité.

Rouge

La robe est dense couleur rouge grenat.

Au nez une légère note de grillé suivi d'un bouquet d'arômes de fruits rouges murs. En bouche sont présents des arômes de prune et de fruits des bois ainsi que des légères notes de torréfaction.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster à 12 °C avec de la cuisine méditerranéenne ou encore pour accompagner des poissons grillés ou des plats épicés

■ Servir à 10 - 12 °C - A déguster avec des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif

■ A servir à 18°C avec un carré d'agneau, des viandes rouges rôties, des volailles en sauce ou des fromages affinés

DISPONIBLE EN 50CL, 75CL, 150CL,
300CL ET 6L (SUR DEMANDE)