



Domaine du Val de Gilly
CASTELLAN

Cuvée Alexandre Blanc

Provenance : Grimaud, Golfe de St Tropez

Millésimes : 2024

Appellation : AOP Côtes de Provence

Contenance : 75cl

Cépages : Rolle

Belle robe or blanc étincelante.

Nez complexe et élégant de pêche blanche , de dragées pour finir sur des notes d'agrumes.

La bouche est riche, gourmande, enveloppante avec une belle longueur terminant sur le citron vert.

Il peut être dégusté à l'apéritif autour d'une anchoïade ou accompagnant des fruits de mer et poissons. Surprenante association autour d'un comté ou d'un chèvre légèrement affiné. Parfait accord sur un carpaccio de Saint-Jacques ou duo de tartare de thon et saumon



Conseils de dégustation

A servir entre 10° et 13°C

Idéal à pour accompagné de fruits de mer ou de poissons. Surprenante association autour d'un comté ou d'un chèvre légèrement affiné. Parfait accord sur un carpaccio de Saint-Jacques ou tartare de thon et/ou saumon.

Potentiel de garde : 2ans



domaineduvaldegilly



Domaine du val de gilly



Domaine du val de gilly

1792 Rte du Val de Gilly
83310 Grimaud



Horaires d'ouverture

Lundi - Samedi

9h30 - 12h00 / 14h00 - 18h30