



Domaine du Val de Gilly  
CASTELLAN

## Cuvée Alexandre Rouge

**Provenance** : Grimaud, Golfe de St Tropez

**Millésimes** :2022

**Appellation** : AOP Côtes de Provence

**Contenance** : 75cl

**Cépages** : Grenache, Syrah, Mourvèdre,

Elevé en foudre de châtaigner cinquantenaire durant un an avant la mise en bouteille.  
Belle robe rubis avec des reflets grenats.  
Nez agréable de fruits des bois mêlés à des notes épicées.  
A l'agitation, on décèle une certaine fraîcheur végétale.  
En bouche l'attaque est souple et mène sur une belle ampleur et une bonne structure tannique.  
Finale persistante, sur des notes gourmandes de toffee.  
Un vin riche et puissant prêt à être dégusté, mais qui pourra se bonifier pendant plusieurs années.  
Il accompagnera parfaitement les plats riches en saveurs et particulièrement les viandes rouges.  
Se marie également à la soupe de poisson accompagnée de sa rouille.



### Conseils de dégustation

**A servir entre 13° et 15°C en été et 15° et 18° l'hiver**  
Accompagne parfaitement des plats riches en saveurs, des viandes rouges ou une bonne bouillabaisse.  
**Potentiel de garde** : 5 ans



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