



Domaine du Val de Gilly
CASTELLAN

Cuvée Alexandre Blanc

"Fûts de chêne"

Provenance : Grimaud, Golfe de St Tropez

Millésimes : 2023

Appellation : AOP Côtes de Provence

Contenance : 75cl

Cépages : Rolle

Vendangés très tôt le matin pour garder le maximum d'intensité aromatique et obtenir une couleur jaune dorée et brillante. Légère macération, et fermentation à basse température en cuve dans un premier temps. Le fin de la fermentation du vin s'opère dans les fûts de chêne neufs.

Puis il est élevé sur lie durant six mois et bâtonné durant les trois premiers mois pour lui apporter de la rondeur et du gras.

Belle robe or pâle brillant.

Nez expressif mariant des notes de beurre de noisettes, fruits secs amande et des notes finement grillées. La bouche est riche, fraîche et persistante sur des notes de bâton de réglisse.

Ce vin blanc très typé accompagnera très bien nos fromages de chèvres des Maures frais ou légèrement affinés accompagnés d'une larme d'huile d'olive, les fruits de mer et poissons de la méditerranée.



Conseils de dégustation

A servir entre 10° et 13°C

Idéal avec des fruits de mer ou du poissons grillés, accompagne parfaitement du fromage de chèvre frais.

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