



Domaine du Val de Gilly  
CASTELLAN

## Cuvée Alexandre Rosé

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

**Millésimes** : 2025

**Appellation** : AOP Côtes de Provence

**Contenance** : 75cl

**Cépages** : 80% Grenache, 20 % Syrah

Vendangés séparément, éraflés  
et mis en cuve durant une courte macération (saignée).  
Ils sont ensuite débourbés à froid.  
La fermentation s'effectue à basse température.

Une très belle robe rose tendre à reflets saumonés.  
Un nez complexe associant des fruits murs (fraise,  
framboise, banane), de la confiserie (guimauve) et des  
notes fraîches d'agrumes ( citron vert) et de menthol.

L'attaque en bouche riche et enveloppante et persistante  
avec une finale sur la pêche et l'abricot

Idéal pour une cuisine provençale et exotique.



### Conseils de dégustation

**A servir entre 10° et 13°C**

Idéal à pour une cuisine provençale et exotique.

**Potentiel de garde** : 2ans



domaineduvaldegilly



Domaine du val de gilly



@valdegilly



**Domaine du val de gilly**

1792 Rte du Val de Gilly

83310 Grimaud