



Domaine du Val de Gilly
CASTELLAN

Cuvée Alexandre Blanc

Provenance : Grimaud, Golfe de St Tropez

Millésimes : 2025

Appellation : AOP Côtes de Provence

Contenance : 75cl

Cépages : Rolle

Belle robe or pâle brillante.

Nez expressif épicé poivré et de fruits frais, cédrat, letchi pour finir sur des notes florales de fleurs d'oranger.

L'attaque en bouche est franche puis belle harmonie, bel équilibre et bonne longueur sur des notes fraîches mentholées.

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