



MAÎTRES VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ  
AOP CÔTES DE PROVENCE

# MAS DE PAMPELONNE 2021

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

Importation privée

**Région:** Provence, France

**Cépages :** Grenache, Cinsault

**Vinification :** Les raisins sont récoltés à la main très tôt le matin et acheminés rapidement à la cave pour un pressurage direct permettant de limiter l'extraction de couleur et de maintenir la teinte cristalline. S'en suivent les étapes de débouillage par le froid et de fermentation en cuve inox thermorégulées. Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

**Dégustation :** Robe très pâle aux reflets saumonés. Le nez est frais et aromatique. En bouche, beaucoup de fraîcheur. Un vin plaisir, facile à boire, évocateur de vacances.

**Service :** Idéal à l'apéritif, ou pour accompagner du melon et jambon de parme, une anchoïade ou bien de pâtes au basilic.

**Taux d'alcool :** 13% Alc. Vol.

**Importation privée**

**Code SAQ :** 14749979

**Uvc :** 6

