



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

# PAMP' BY CAMILLE 2020 - 1500 ml

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

Importation privée

La cuvée "Pamp' by Camille" a été élaborée par Camille Coste, chef d'exploitation du domaine familial le Mas de Pampelonne, situé en bordure de la plage de Pampelonne. Un rosé plaisir aux arômes intenses d'agrumes.

**Région:** Provence, France

**Cépages :** Grenache, Cinsault

**Vinification :** Les vendanges se font exclusivement de nuit entre 4h et 9h pour préserver le potentiel aromatique des raisins. Les parcelles sont contrôlées une fois par semaine pour ramasser à parfaite maturité. Rosé : Le pressurage direct des raisins à l'abri de l'oxygène est suivi d'une fermentation à basses températures et d'un élevage sur lies fines pour conférer gras et complexité. 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 claire aux reflets brillants, un nez floral aux notes de fruits à chair blanche, une bouche gourmande aux arômes d'agrumes.

**Service :** Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des salades composées.

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

**Importation privée**

**Code SAQ :** 14749995

**Uvc :** 6

