



# DOMAINE LA GOUJONNE

## CUVÉE GAMALI

CÔTES DE PROVENCE BLANC

Millésime 2022



Depuis 1967, la famille Kraus crée des vins faits avec amour et savoir faire.

Le respect de l'environnement et le mode de culture raisonné ont toujours été la ligne de conduite du Domaine, certifié Agriculture Biologique.

La Cuvée Gamali, nom dérivé du prénom de la matriarche Magali, issue d'une famille de vignerons depuis des générations, représente fièrement l'appellation Côtes de Provence.



Un vignoble de 65 hectares



Rolle



Sol argilo-calcaire caillouteux



Macération pelliculaire de 2 à 3 heures puis pressurage pneumatique doux. Fermentation thermo régulée. Elevage sur lies fines en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles.



Belle robe verte. Nez complexe, fruits mûrs, abricot, banane puis note d'agrumes, citrons verts pour finir sur des notes florales de violette. Belle bouche harmonieuse toute en rondeur et d'une bonne persistance terminant sur les fruits à noyau.



Poissons en sauce, coquilles St Jacques, langoustines et autres crustacés. Pâtisseries élaborées et apéritifs.