

DOMAINE LA GOUJONNE



CUVÉE GAMALI

CÔTES DE PROVENCE BLANC

Millésime 2022



Aucun des membres de la famille Kraus n'échappe à la passion du vin qui se transmet de génération en génération !

Sous le regard bienveillant des fondateurs, Magali et Déni, l'équipe produit en bio des vins variés qui expriment tout le caractère de l'arrière-pays varois.

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 jaune très pâle brillante. Nez expressif de fruits blancs (nectarine, poire) avec des notes élégantes de sureau. L'attaque est souple et se poursuit sur une belle rondeur en bouche. La finale est suave et persistante, dotée d'arômes de thé vert.



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