

<div>CHÂTEAU DE PAMPELONNE</div> <div>2025</div> <div>1.300.164</div>			CROMBÉ
<div>APPELLATIE</div> <div>Côtes de Provence AOP</div>	<div>LAND</div> <div>Frankrijk</div>	<div>CÉPAGE(S)</div> <div>Syrah - Grenache Noir - Cinsault -</div>	<div>REGIO</div> <div>Provence</div>
<div>TYPE WIJN</div> <div>Rosé</div>			
<div>GUSTATIEF</div> <div><div><div>CATEGORIE RESTSUIKER</div><div>Droog</div></div><div><div>AFSLUITING</div><div>Kurk</div></div><div><div>SERVEERTEMPERATUUR</div><div>8-10°C</div></div><div><div>SMAAKSTIJL</div><div>Verfijnd & Gelaagd</div></div></div> <div><div>RESTGAS?</div><div>Nee</div></div> <div></div>			
<div>VINIFICATIE</div> <div><div>MATURATIE</div><div>Staal</div></div>			

TERROIR

KLIMAAT

mediteraan

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Het prachtige 17e eeuwse kasteel van Pampelonne grenst aan het beroemde strand van de Franse Riviera met dezelfde naam in de gemeente Ramatuelle, in de buurt van Saint Tropez. De wijngaard van Château de Pampelonne ligt in de BOB-zone Côtes de Provence en geniet het hele jaar door van milde temperaturen en uitzonderlijke zonneschijn. Sinds het jaar 2018 is de Château de Pampelonne-wijngaard gecertificeerd in HVE. Deze certificering garandeert dat de landbouwpraktijken die zij bij al hun activiteiten gebruiken, het natuurlijke ecosysteem behouden en de druk op het milieu (bodem, water, lucht, landschap ...) minimaliseren.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk