

CHÂTEAU DE CRÉMAT



DOMAINE
DE TOASC

Communiqué de presse

Paris, le 27 septembre 2021

Le Domaine de Toasc et le Château de Crémat décrochent 4 médailles d'or à l'International Challenge Gilbert & Gaillard 2021

Appartenant à l'appellation Bellet à Nice, le Domaine de Toasc et le Château de Crémat ont décroché quatre médailles d'or lors de l'édition 2021 du concours *International Challenge Gilbert & Gaillard*.

Lancée en 2018, l'International Challenge Gilbert & Gaillard est une compétition vinicole internationale organisée par Wine Tasting and Trading Ltd (Hong Kong) qui décerne des médailles à des vins du monde entier. La signature Gilbert & Gaillard récompense des vins de terroirs sur la base des meilleurs rapports qualité / prix pour les consommateurs français et internationaux. Obtenant plus de 80 points, trois vins du Domaine de Toasc et un vin du Château de Crémat remportent ainsi l'or pour l'édition 2021.

Quelques mots sur les vins médaillés

Domaine de Toasc - Vin blanc, millésime 2020 AOP Bellet



Notes de dégustation

Robe : Jaune pâle

Nez : Très expressif sur des arômes épicés, fleurs blanches et agrumes

Bouche : Bouche fraîche et opulente, pointe d'amande douce avec une finale citronnée et gourmande

Accord mets et vins

Filet de loup de mer au fenouil

Ballotine de dinde farcie aux champignons

Fromage de chèvre aux baies roses

*Vin biologique, composé Rolle (95%) et de Chardonnay (5%).
Servir entre 10 et 12°C, vendu à partir de 18€.*



CHÂTEAU DE CRÉMAT



DOMAINE
DE TOASC

**Domaine de Toasc - Vin rosé, millésime 2020
AOP Bellet**

Notes de dégustation

Robe : Couleur rose saumonée

Nez : Un vin complexe parfumé de notes fumées avec une certaine salinité et une belle intensité avec des arômes persistants de rose et de violette agrémentées par l'iode et les épices.

Bouche : Une belle densité en bouche, avec un très bon équilibre avec des notes de fraise et de basilic.

Accord mets et vins

Tempura, betteraves de crevettes,
Gravlax de saumon

*Vin biologique, composé Braquet (70%) et de Grenache (30%).
Servir entre 10 et 12°C, vendu à partir de 16,50€.*



**Domaine de Toasc - Vin rouge, millésime 2018
AOP Bellet**

Notes de dégustation

Robe : Ruby clair.

Nez : Un vin avec un côté fumé puis une fine odeur de cerise.

Bouche : Surprenante de par sa matière ce vin attaque sur le fruit frais et léger avec en fin de bouche une prononciation de réglisse.

Accord mets et vins

Rougets grillés niçois,
Salade d'avocat au saumon

*Vin biologique, composé Folle Noire (70%) et de Grenache (30%).
Servir entre 16 et 18°C, vendu à partir de 23€.*



CHÂTEAU DE CRÉMAT



DOMAINE
DE TOASC

**Château de Crémat - Vin rouge, millésime 2016
AOP Bellet**

Notes de dégustation

Robe : Intense et brillante couleur rubis avec de légers reflets violacés.

Nez : Complexe et fin, entre fraîcheur mentholée, trame cacaoté, et framboise sauvage.

Bouche : Les tanins fondus coexistent avec les arômes de petits fruits rouges ; la subtilité de la folle noire caractérise ce rouge à son apogée.

Accord mets et vins

Carrés d'agneau en croûte de pistaches et menthe, coq au vin.

*Vin biologique, composé Folle Noire (70%) et de Grenache (30%).
Servir entre 16 et 18°C, vendu à partir de 28€.*



À propos du Château de Crémat

Sur les hauteurs de Nice, le Château de Crémat est le fleuron de la prestigieuse appellation de Bellet. Créée en 1941, l'appellation « Bellet » est la seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération. Le vignoble du Château de Crémat s'étend sur les collines de Crémat, St Sauveur et Saquier. Actuellement, 8 hectares de vignes sont exploités entre 100 et 350 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.

Château de Crémat
442, Chemin de Crémat
06200 Nice

chateaucremat.com



CHÂTEAU DE CRÉMAT



À propos du Domaine de Toasc

Idéalement situé sur les hauteurs de Nice, sur le versant Est de la Plaine du Var, à 10 minutes des rivages de la Baie des Anges, le Domaine de Toasc est une propriété familiale qui s'étend sur 8 hectares de vignes. Le vignoble est exploité à 250 mètres d'altitude sur les collines de Crémât et de Saquier et l'ensemble de la production est certifiée biologique depuis 2013. Ce domaine appartient à la prestigieuse appellation des vins de Bellet créée en 1941, seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération.

Domaine de Toasc
213, Chemin de Crémât
06200 Nice

domainedetoasc.com



CONTACT PRESSE

Agence Muze Communication

Justine Geffard - 01 84 79 61 04 - jgeffard@muzecommunication.fr

Marion Planque - 01 84 79 61 05 - mplanque@muzecommunication.fr