

Domaine Le Galantin

Le Castellet



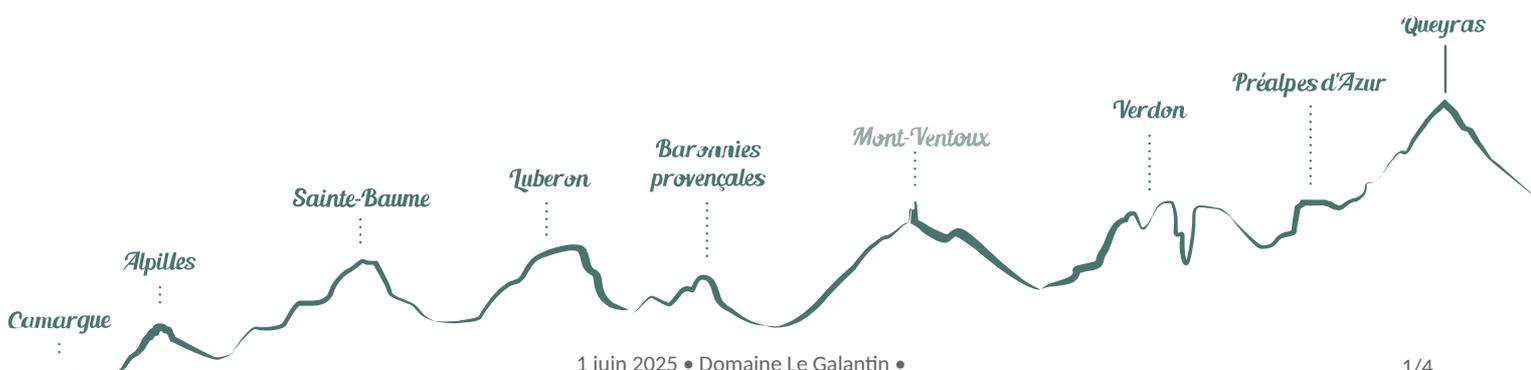
Crédit photo : Galantin (Galantin)

Au Galantin, les vignerons, Céline et Jérôme (frère et soeur), croient en l'avenir des vins de Bandol : Rouge, Rosé et Blanc.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres

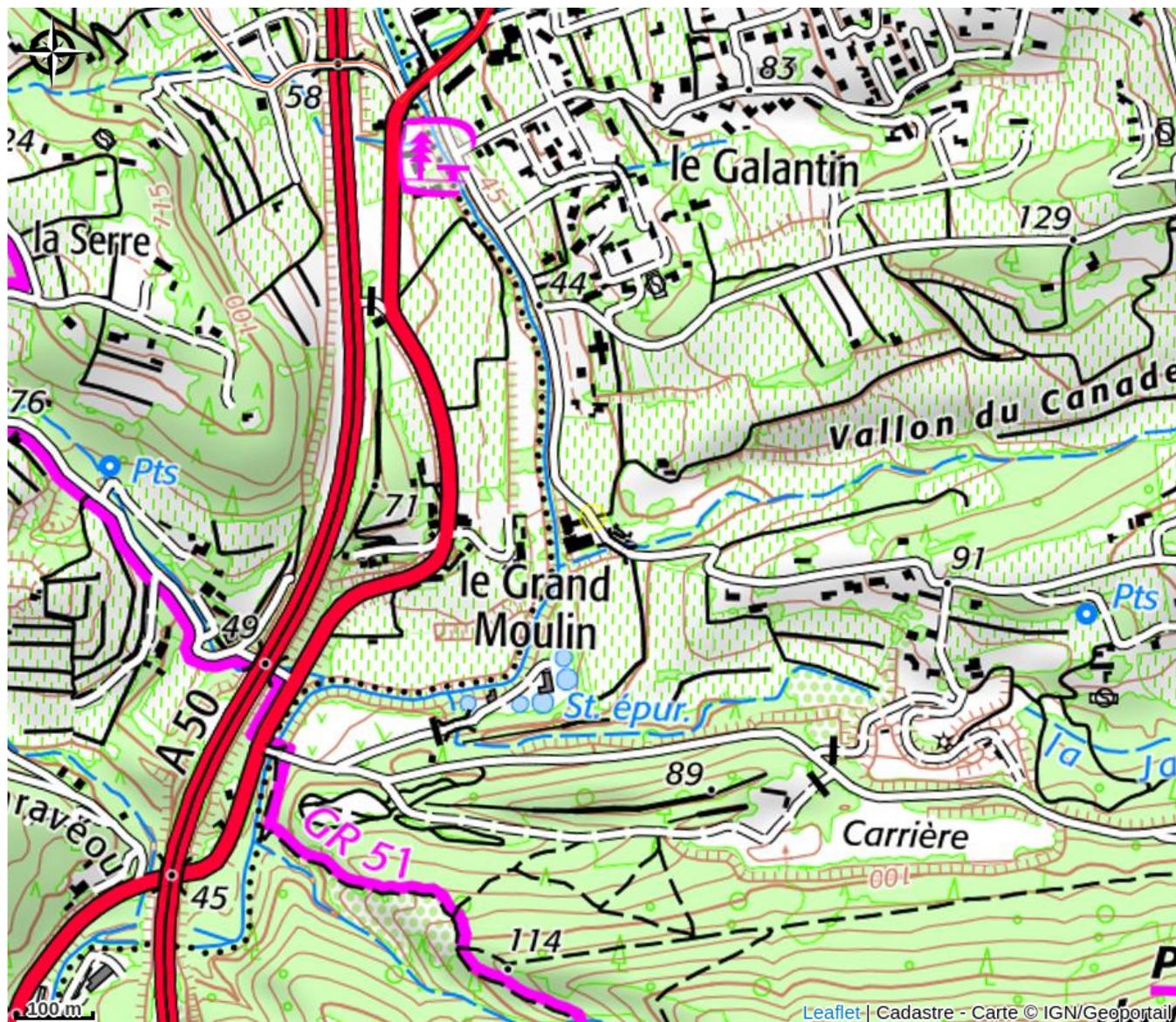


Description

C'était en 1972, la première récolte ne représentait qu'une production de 12 hectolitres de rosé. Depuis maintenant plus de 30 ans et au fil des années, le vignoble s'est agrandi, il s'est structuré. Les bâtiments de cave se sont modernisés, le circuit commercial s'est organisé.

Les caves se sont modernisées pour satisfaire aux exigences de la qualité mais les traditions demeurent : Le Galantin a une fermentation longue et un vieillissement de 18 mois à 2 ans en foudres de chêne. Après la mise en bouteille, faite au domaine, le vin repose encore quelques mois dans nos caves, avant d'arriver sur votre table.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 21/06 au 23/09.

Fermé le lundi et les week-ends.

Fermetures exceptionnelles les 14 juillet et 15 août.

Été : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Du 24/09 au 20/06, tous les jours.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Printemps, Automne et Hiver : du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Espace touristique Gabriel Tambon Le Castellet le 30/04/2025

Contact

690 Chemin du Galantin

Le Plan du Castellet

83330 Le Castellet

Tél. 04 94 98 75 94

domaine-le-galantin@wanadoo.fr

<http://www.le-galantin.com/>