



Blanc - Bio

I.G.P. Sable de Camargue

Cépages

100 % Chardonnay.

Type de vin

Vin blanc BIO élevé sur lies.

Paramètres analytiques

Alcool : 12 %

Élaboration

Domaine Royal de Jarras Blanc Bio Tête de Cuvée 2024 est la pure expression du plus fin Chardonnay issu du terroir des Sables de Camargue. Vendangé de nuit afin de préserver l'intégrité du fruit, le raisin est délicatement pressé pour ne conserver que la première goutte, la plus délicate et aromatique. Fermenté à température contrôlée, le vin révèle une robe jaune pâle, des notes de fleurs blanches, une acidité vibrante et une subtile minéralité. En finale, une touche saline apparaît, reflet de son exceptionnel terroir sableux de Camargue.

Note de dégustation

Couleur : Robe pâle aux reflets verdâtres.

Nez : Agréable et franc, frais et ouvert, avec des arômes de fleurs blanches, des notes fraîches d'aneth et de fenouil sauvage.

Bouche : Bel équilibre, ample et droit, marqué par une belle fraîcheur et des arômes de fruits blancs, d'abricot frais, d'anis et de notes mentholées. Finale longue, droite et savoureuse, aux accents presque salins.

Accords mets et vins

Domaine Royal de Jarras Blanc Bio Tête de Cuvée 2024 accompagne parfaitement un apéritif, des poissons, un plateau de fruits de mer, des fromages bleus ou un fromage de chèvre.