



Blanc - Bio

I.G.P. Sable de Camargue

Variedades
100% Chardonnay.

Tipo de vino
Vino blanco BIO sobre lías.

Parámetros analíticos
Alcohol: 12 %

Elaboración
Domaine Royal de Jarras Blanc Bio Tête de Cuvée 2024 es la pura expresión del más fino Chardonnay procedente del terruño de Sable de Camargue. Vendimiado de noche para preservar la integridad de la fruta, la uva se somete a un prensado suave para capturar únicamente la primera lágrima, la fracción más delicada y aromática. Fermentado a temperatura controlada, el vino presenta un color amarillo pálido y ofrece notas de flores blancas, una acidez vibrante y un sutil toque mineral. En el final de boca, aparece un carácter salino procedente de su excepcional terruño arenoso de la región de la Camarga.

Nota de cata
Color: Pálido con reflejos verdosos.
Nariz: Nariz agradable, franca, fresca y abierta, con flores blancas y notas frescas de eneldo e hinojo silvestre.
Boca: Buen equilibrio, franco y pleno, con una frescura marcada y aromas de frutas blancas, albaricoque fresco, anís y notas mentoladas. Final largo, recto y sabroso, con matices casi salinos.

Maridaje
Domaine Royal de Jarras Blanc Bio Tête de Cuvée 2024 es el acompañamiento ideal para un aperitivo, pescados, una mariscada, quesos azules o queso de cabra.