



Rosé - Bio

I.G.P. Sable de Camargue

Cépages

100 % Grenache Gris.

Type de vin

Vin rosé pâle BIO Gris de Gris.

Paramètres analytiques

Alcool : 12 %

Élaboration

Gris de Gris Tête de Cuvée est élaboré à partir de la sélection la plus exclusive des meilleures parcelles de Grenache Gris du domaine. Les raisins sont vendangés avec douceur et soin, puis immédiatement refroidis afin de préserver leur intégrité aromatique. Ils sont ensuite délicatement pressés pour ne conserver que la première goutte, la plus fine et la plus délicate. Vinifiée et clarifiée à température contrôlée, cette cuvée exprime avec élégance son caractère et son terroir singulier. De délicates notes de pêche et d'acacia s'accompagnent d'une finale fraîche, aux accents citronnés et salins, reflet du remarquable terroir sableux de la région de Camargue.

Note de dégustation

Couleur : Superbe robe très pâle, lumineuse, aux subtils reflets dorés.

Nez : Arôme intense et délicat, empreint de finesse, avec des notes de fleur d'amandier, de pêche blanche et d'acacia.

Bouche : Ample et généreuse, avec une attaque très fraîche sur la nectarine. Finale longue et expressive, marquée par une belle salinité. Sa finesse et sa fraîcheur lui confèrent élégance et délicatesse.

Accords mets et vins

Domaine Royal de Jarras Gris de Gris 2024 s'accorde parfaitement avec un rouget méditerranéen servi avec une garniture tiède de légumes frais.