



## Rosé - Bio

### I.G.P. Sable de Camargue

**Variedades**  
100% Garnacha Gris.

**Tipo de vino**  
Vino rosado pálido BIO Gris de Gris.

**Parámetros analíticos**  
Alcohol: 12 %

**Elaboración**  
Gris de Gris Tête de Cuvée está producido a partir de la selección más exclusiva de parcelas del mejor Garnacha Gris de la propiedad. Las uvas se vendimian con suavidad y cuidado y, de inmediato, se enfrían para preservar su integridad aromática. Posteriormente, se someten a un prensado suave para capturar únicamente la primera lágrima, la fracción más delicada del fruto. Vinificada y clarificada a temperatura controlada, esta cuvée expresa con elegancia su carácter y su singular terroir. Delicadas notas de melocotón y acacia se combinan con un final fresco, de matices cítricos y salinos, procedentes de su excepcional terroir arenoso de la región de la Camarga.

**Nota de cata**  
Color: Bonito tono muy pálido, envuelto en una brillante y luminosa capa con sutiles reflejos dorados.  
Nariz: Aroma intenso y delicado, lleno de finura, con notas de flor de almendro, melocotón blanco y acacia.  
Boca: Amplio y generoso, con una entrada muy fresca marcada por la nectarina. Final prolongado y expresivo, con una salinidad bien definida. Su finura y frescura aportan elegancia y delicadeza.

**Maridaje**  
Domaine Royal de Jarras Gris de Gris 2024 armoniza de forma excepcional con un salmonete mediterráneo acompañado de una cálida guarnición de verduras frescas.

