



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 con la selección de parcelas más exclusiva del mejor Garnacha de la propiedad. Las uvas son vendimiadas con suavidad y cuidado e inmediatamente después son enfriadas para preservar su integridad aromática, pasando posteriormente por un prensado para solo capturar la primera lágrima, la fruta más delicada. Vinificado y clarificado a temperatura controlada, esta cuvée muestra su elegancia y singular terroir. Delicadas notas a melocotón, acacia y con un final de boca fresca, con toques cítricos y salinos proveniente de su excepcional terroir arenoso de la región de Camargue.

Nota de cata

Color: Un bonito color muy pálido, envuelto en una tela brillante y luminosa con ligeros toques dorad.

Nariz: Un aroma intenso y delicado, lleno de finura, con notas de flores de almendro, melocotón blanco y acacia.

Boca: Amplio y generoso en boca, con una entrada muy fresca a nectarina. Este vino tiene un final prolongado y generoso con una marcada salinidad. Su finura y frescura le confieren elegancia y delicadeza.

Maridaje

Domaine Royal de Jarras Gris de Gris 2024 dará mucho de qué hablar con salmonete mediterráneo servido con una cálida capa de verduras frescas.