

Domaine de FIGUEIRASSE

IGP SABLE DE CAMARGUE

F30240 - LE GRAU DU ROI

Tel. 33.(0)4.67.70.20.48

email : cavesdemoulines@orange.fr



En Petite Camargue, le Domaine de Figueirasse possède un terroir de sable bordé par la Méditerranée, un climat marin mais néanmoins méridional et des vins aromatiques, fruités, faciles à boire. De vrais vins d'été à apprécier en apéritif ou sur des plats locaux, des poissons et des coquillages.

VINIFICATION :

Le Gris de Gris est vinifié de façon traditionnelle :

La vendange, mécanisée, est égrappée, pressurée, puis débourbée après refroidissement.

La fermentation des jus clairs s'effectue à 16°-18°C en cuve.

GRIS DE GRIS

Le vin type de l'appellation « Sable de Camargue » : robe pâle, saumonée, d'une grande finesse aromatique, souple et rond en bouche.

Il peut accompagner tout un repas estival, mais apprécie beaucoup les cuisines exotiques aux saveurs épicées. Nous le conseillons également en apéritif avec quelques tapas.

Cépages : Grenache Gris.

Servir à 10-12°C.

Conservation : A boire dans l'année.

Arômes : Agrumes, fruits exotiques, fleurs blanches.

