

# Domaine de FIGUEIRASSE

IGP SABLE DE CAMARGUE

F30240 - LE GRAU DU ROI

Tel. 33.(0)4.67.70.20.48

email : [cavesdemoulines@orange.fr](mailto: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 :

Après une vendange mécanique des raisins à maturité optimale, un égrappage est réalisé avant une fermentation contrôlée entre 28 et 30°C en cuve. La mise en bouteilles de la cuvée Les Baronnets s'effectue sans filtration préalable pour une meilleure préservation des arômes et des qualités gustatives.

## LES BARONNETS

Cet assemblage de Syrah (majoritaire à 80%) et de Cabernet Sauvignon révèle des notes légères et gourmandes de fruits des bois.

Il pourra être apprécié l'été en accompagnement de grillades ou l'hiver sur des plats en sauce.

*Cépages : Syrah et Cabernet Sauvignon.*

*Servir à 16-18°C.*

*Conservation : 5 ans.*

*Arômes : Fruit rouges, olives noires.*

