

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 :

La vendange, mécanisée, est égrappée, pressurée, puis débourbée après refroidissement. La fermentation des jus clairs s'effectue à 16°-18°C en demi-muids.

LES SALADELLES

C'est le nom d'une plante halophyte mauve de bord de mer. C'est aussi le nom de cette assemblage de Marsanne, Roussanne et Grenache Blanc, vinifié en fûts. Ce blanc, à la robe aux légers reflets verts, offre une bouche onctueuse et persistante sur des arômes floraux.

Il se marie parfaitement aux poissons, aux crustacés et aux fromages fondus.

Servir à 10 – 12°C.

Conservation: 2 à 3 ans.

Cépages : Marsanne, Roussane, Grenache Blanc. Vinifié en fûts.

Arômes floraux et vanillés.

