

# DRINKS.

## Domaine Royal de Jarras Gris de Bio Gris 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	5000922
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Sable de Camargue, Occitanie
Embouteilleur	Domaine Royal de Jarras, Jarras, 30220 Aigues-Mortes, France
Marque	Jarras
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes délicats de fleur d'amandier, de pêche blanche et d'acacia. Bouche: des arômes intenses de nectarine avec une acidité harmonieuse. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	100 % Granache gris
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



---

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------------	--------------

---

Millésime	2022
-----------	------

---

En accord avec	poissons & fruits de mer, cuisine méditerranéenne
-------------------	--

## Description

Le Domaine Royal de Jarras surprend non seulement par l'étendue de son vignoble contigu (429 hectares), mais aussi par son emplacement : la cave est située sur une île dans une zone d'eau peu profonde envasée entre la côte méditerranéenne française et la ville médiévale d'Aigues-Mortes. La région viticole locale est appelée "Sable de Camargue" ; ses produits sont protégés en tant qu'origine depuis 1982. L'une des nombreuses particularités de la zone est la résistance des vignes au phylloxéra, car les sols sablonneux purs d'origine maritime ou éolienne ont toujours empêché la propagation du fléau. Les vins prédominants sont le rosé et le blanc (vin gris), qui se caractérisent par leur teinte rose pâle. Ce vin biologique du Domaine Royal de Jarras repose entièrement sur le Grenache Gris : originaire d'Espagne, ce cépage blanc produit des baies légèrement rougeâtres et livre des vins fruités aux arômes de pêche et de nectarine. Les raisins ne sont pressés qu'à basse pression afin d'obtenir le meilleur moût pour la fermentation. Il est ensuite clarifié et fermenté à des températures normales. Il s'agit d'un produit de qualité.