



# Domaine de la Figueirasse

Agriculture  
Biologique



## Les Salladelles

IGP Pays du Gard



50% Marsanne  
50% Roussanne

12.5% Vol.

### Dégustation

Ce blanc, à la robe aux légers reflets verts, offre une bouche onctueuse et persistante sur des arômes très iodés (les vignes sont plantées à 200m de la mer) et floraux.

### Vinification

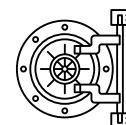
La vendange, mécanisée, est égrappée, pressurée, puis débourbée après refroidissement. La fermentation des jus clairs s'effectue à 16°-18°C en barriques.

### Mets / Vins

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



11°



0 - 3 ans

