

Domaine de la Figueirasse

Agriculture Biologique

Les Saladelles

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 - 2 ans