



# Domaine de la Figueirasse

**Agriculture  
Biologique**



## Gris de Gris

AOP Sable de Camargue



100% Grenache Gris

12.5% Vol.

## Dégustation

Il se caractérise par une robe pâle, saumonée, d'une grande finesse aromatique, souple et rond en bouche.

## Vinification

La vendange, mécanisée, est égrappée, pressurée, puis débourbée après refroidissement.

La fermentation des jus clairs s'effectue à 16°-18°C en cuve.

## Mets / Vins

Il peut accompagner tout un repas estival, mais apprécie beaucoup les cuisines exotiques aux saveurs épicées. Nous le conseillons également en apéritif avec quelques tapas.



11°



A boire dans l'année

