

# Domaine Saint Jean de Pailletrice

## « Gris »

*« En bouche fruitée et sa robe pétale de rose lui confèrent une grande harmonie sur des notes de fraise et de framboise »*

### Dégustation :

*Jolie robe rose pale aux reflets roses. Un nez fin et élégant de fleurs et de fruits rouges « fraise, framboise ». Très belle bouche tout en finesse et en fraîcheur. Une finale riche avec des fleurs blanche et à nouveau des fruits rouges fraise, framboise.*

Température de service : 6°c à 9°c

### Fiche technique :

Dénomination : IGP de l'Hérault

Couleur : Gris

Degré alcoolique : 13°

Terroir : Sols de grès

Cépage : Grenache Gris

Vinification : Régulée à basse température à 15°C sur des jus de saignée durant 14 jours.

Elevage : 8 mois en cuve

Millésime : 2012

Accord mets/vin : Apéritif thon cru mariné, poulpe en salade pizzas pâtes repas frais d'été, repas méditerranéen.

Conditionnement : Bag-In-Box de 10 litres

