

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Gris »

« En bouche son fruité 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 :

<u>Dénomination :</u>	IGP de l'Hérault
<u>Couleur :</u>	Gris
<u>Degré alcoolique :</u>	13°
<u>Ferrovir :</u>	Sols de grès
<u>Cépage :</u>	Grenache Gris
<u>Vinification :</u>	Régulée à basse température à 15°C sur des jus de saignée durant 14 jours.
<u>Elevage :</u>	8 mois en cuve
<u>Accord mets/vin :</u>	Apéritif thon cru mariné, poulpe en salade pizzas pâtes repas frais d'été, repas méditerranéen
<u>Conditionnement :</u>	Carton de 6 bouteilles

