

DRINKS.

Domaine Royal de Jarras La Félicité 9° Rosé Bio 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803596
Alcool	9%
Contenu	75cl
Pays	France
Embouteilleur	VRANKEN-POMMERY Deutschland & Österreich GmbH, Neue Grünstraße 26, 10179 Berlin, Deutschland
Marque	Jarras
Type	Vin rosé
Dégustation	Le nez présente un bouquet fruité de pêche et d'abricot avec des notes florales de fleurs d'acacia. En bouche, il est à la fois frais et fruité, avec une légère amertume et des notes acidulées.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Cinsault et muscade
Etiquette	artistique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



de 10-12 degrés
consommation

Millésime 2023

En accord Apéro, cuisine asiatique, dessert,
avec poissons & fruits de mer

Description

Le Domaine de Jarras est situé dans le sud de la France, en Camargue pour être précis. À proximité directe du domaine viticole se trouve la capitale de la région, Aigues-Mortes, qui pourrait raconter une certaine histoire si les murs pouvaient parler. À l'époque des croisades, la ville servait en quelque sorte d'entrepôt intermédiaire pour les croisés qui étaient soit en route vers la terre promise, soit même qui en revenaient. Le fils du comte de Toulouse, avant de partir pour la terre promise, y a fait construire un hôpital qui a été baptisé St Giles. A la même époque, la vigne était déjà cultivée en Camargue, ce qui a incité le Domaine de Jarras à poursuivre la culture de la vigne. Son vignoble se trouve directement entre les salines et la mer, avec une biodiversité de la faune et de la flore incroyablement extraordinaire. Pour La Félicité 9^o, on a voulu concevoir un vin de demain. Le cinsault aux arômes citronnés a été choisi comme composant et le muscat pour ses notes florales de fleurs blanches a été choisi comme deuxième cépage. Ensemble, ils doivent refléter le caractère de la Camargue - récoltés de nuit, il faut le souligner. Une fois récoltées, elles sont pressées à faible pression pour préserver leur arôme. Le résultat est un rosé frais et fruité avec de légères notes amères, qui peut être servi en apéritif, avec des desserts ou même lors d'occasions festives.