



ACQUISTATO IL .....

"Pink Flamingo" Gris de Gris Rosé 2024

2024

## Anima rosa del Sud della Francia, Sable de Camargue AOC



*Svinando*

Dalle terre luminose della Camargue nasce un rosé che parla di sole e di leggerezza. Pink Flamingo è un vino che sa essere semplice e raffinato allo stesso tempo, spontaneo ma mai banale. Dietro il suo nome delicato c'è l'anima di un luogo unico, dove la natura è protagonista assoluta. Prodotto con 100% Grenache Gris, fermentato con cura a temperature controllate. Nel calice appare quasi bianco, con lievi riflessi salmone e oro. Al gusto si fa apprezzare per la sua freschezza minerale, la leggera sapidità e la piacevole acidità. Prodotto dal Domaine Royal de Jarras, unisce tradizione e spirito contemporaneo in un sorso disinvolto e pieno di personalità.

Il Domaine Royal de Jarras si trova nella Camargue, nei pressi di Aigues-Mortes, e ha come peculiarità il "Vignoble des Sables" vigneti piantati su terreni sabbiosi che conferiscono unicità ai vini. Le pratiche sono orientate all'agricoltura biologica, con particolare attenzione alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente circostante. Il domaine è uno dei più grandi nella zona, comprende circa 429 ettari di vigne in un unico blocco. Questa grandezza non compromette però l'identità: ogni vino riflette l'anima del territorio sabbioso e la cura artigianale che la cantina mette in ogni fase. Inoltre, il Domaine Royal de Jarras è da sempre attento all'evoluzione delle denominazioni: i vini del "Gris de Gris" sono stati recentemente riconosciuti sotto l'appellazione Sable de Camargue AOC.

### La Vigna

**Terreno** terreni sabbiosi

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Languedoc-Roussillon

**Uve** grenache 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Realizzato da sole uve Grenache Gris coltivate a regime biologico certificato nel contesto mediterraneo di Sable de Camargue. Qui, i vigneti beneficiano della matrice altamente sabbiosa del suolo, nonché del clima caldo e ventilato che contraddistingue l'areale. Dopo la vendemmia, effettuata di notte allo scopo di preservare gli acidi organici e gli aromi contenuti negli acini, i grappoli vengono sottoposti a una pressatura molto delicata, con il solo mosto di prima pressa impiegato per la vinificazione. Segue la chiarifica e la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, stessa tipologia di contenitori vinari impiegata per la fase di affinamento di alcuni mesi.

### Sensazioni

Colore rosa pallido con riflessi dorati. Naso intenso e delicato, tutto in finezza con note di piccoli frutti rossi, pesca e albicocca seguite da un cocktail di frutta esotica. Sapore pieno e generoso con note di fragoline di bosco e pompelmo, la sua finezza e freschezza conferiscono eleganza e delicatezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres