

Sable de Camargue Cuvée du Berger

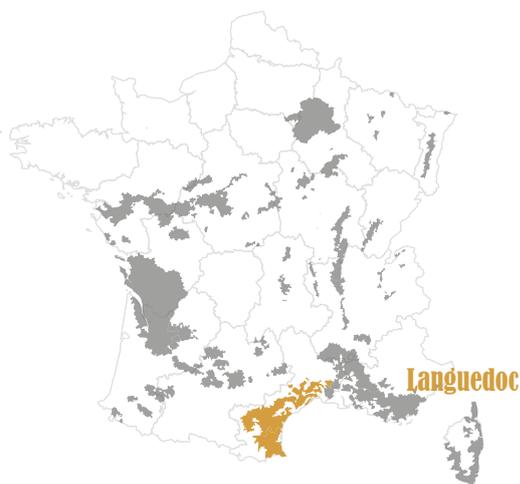
AOP rosé

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOP : Appellation d'Origine Protégée

LOUIS FFRE



Les vins de « Sable de Camargue » sont officiellement reconnus en Appellation d'Origine Protégée (AOP), par publication, le mercredi 18 octobre 2023.

La zone de production de l'AOP « Sable de Camargue » s'étend sur 14 communes littorales des départements de l'Hérault, du Gard et des Bouches-du-Rhône. Les vignes sont exclusivement cultivées sur les sols sableux et calcaires du delta du Rhône, issus d'apports fluviaux, marins et éoliens, et sur le cordon littoral associé.



Cépages

Grenache Gris, Cinsault, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah.



Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle à basse température. Utilisation de pressoirs pneumatiques. Cuves inox thermo régulées.



Dégustation

Robe : belle robe rose pâle et délicate.

Nez : notes de pamplemousse, pêche blanche et florales.

Bouche : élégant en bouche et d'une fraîcheur sans pareille.



Accords mets et vins

Il peut être accordé sur des plats raffinés, ou des apéritifs.

On le déguste frais à une température de 10°C.



Garde

De suite à 2 ans.

