

GRIS CAMARGUE 2023 - AOP SABLE DE CAMARGUE GRIS

Le Pive Gris est un vin frais et léger aux arômes délicats, originaire de la Camargue, une région unique en France, où les symboles comme les flamants rose, les chevaux blancs et les taureaux cohabitent dans un écosystème unique et préservé. Le site du Domaine le Pive est classé natura 2000. En 2023, l'appellation Sable de Camargue décroche le statut d'AOP (Appellation d'Origine Protégée), un signe de reconnaissance pour notre origine et notre région si identitaire.

CÉPAGE(S)

30% Grenache Gris, 30% grenache noir, 25% merlot, 15 syrah%

VIGNOBLE

Sables fins d'origine marine et éolienne du littoral de Camargue. Notre vignoble est certifié Ecocert et Haute Valeur Environnementale.

TYPE DE SOL

Sablonneux

VINIFICATION

Vendanges nocturnes afin de préserver la fraîcheur aromatique des raisins. Pressurage direct. Stabulation sur bourbes pendant 5 jours afin de gagner en gras et en puissance aromatique. Une partie est fermentée à 14° pour favoriser le développement d'arômes fermentaires tandis que le reste est fermenté à 17° environ pour conserver les arômes variétaux.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox thermorégulées

DÉGUSTATION

Equilibre et belle nervosité, des notes d'agrumes et de pêche, explosif et rafraichissant. Le pive est un vin consensuel et polyvalent.

ACCORDS

A apprécier à 10°C dès aujourd'hui pour profiter de la fraîcheur du fruit, à l'apéritif ou en accompagnement d'une cuisine estivale, de sushis ou de Comté.

LABELS ET CERTIFICATIONS

BIO

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans

