

AIGUES-MORTES, CAPITALE

Avec pour capitale Aigues-Mortes, le vignoble Sable de Camargue, bercé par les eaux bleues de la Méditerranée, est planté entre mer et étangs, au milieu d'un environnement sauvage. Dans la ville de saint louis, les restaurateurs mettent en avant ces vins gris et gris de gris délicats et nuancés.



DES VINS

NÉS SUR DES
SABLES ÉMOUVANTS

DES INSTANTS MAGIQUES, DE CONVIVIALITÉ ET D'AMITIÉ À PARTAGER

Le vignoble Sable de Camargue est unique. Principalement situé dans le Gard et bordant le littoral, il a pour particularité de posséder des sols sableux.

Du petit viticulteur qui cultive quelques rangées de vignes, aux domaines familiaux, jusqu'à la plus grande exploitation européenne en agriculture biologique, les 100 vigneron sont tous engagés à façonner ce vignoble afin d'en tirer le meilleur.

Les vins produits sont à l'image des sols qui ont nourri la vigne. Ils se caractérisent par leur finesse, leur délicatesse, leur légèreté et leur caractère aérien.

Leur complexité résulte de l'assemblage des différents cépages. Cette diversité des cépages permet de proposer des vins singuliers et confère une réelle typicité au terroir viticole de Sable de Camargue.

Les vins gris, gris de gris reflètent parfaitement le terroir par leur couleur pâle saumonée, leur élégance en bouche et leur fraîcheur. En IGP depuis 2011, ils peuvent désormais bénéficier de l'appellation d'origine.

Ces vins sauront se marier avec vos repas les plus raffinés comme avec vos mets les plus simples, pour un déjeuner à l'ombre d'un pin parasol, ou vos apéritifs dînatoires entre amis...

3000
HECTARES
DE VIGNES

27
MILLIONS
DE BOUTEILLES

90%
DU VIGNOBLE
EN BIO

DES VINS SABLE DE CAMARGUE



LES AGITATEURS DE PAPILLES 11 RESTAURATEURS

Qui de mieux que les restaurateurs d'Aigues-Mortes, véritables **ambassadeurs du goût** pour promouvoir et sublimer les vins Sable de Camargue ?

A l'initiative de la ville d'Aigues-Mortes, onze restaurateurs ont signé une charte visant à **mettre à l'honneur sur leur cartes** les vins Sable de Camargue gris et gris de gris. Chaque année, de nouveaux **restaurants locaux** sont sélectionnés pour la **qualité** de leur cuisine de produits du **terroir**, sublimée par l'utilisation de produits **frais et de saison**, typiques et **d'excellence**.



En IGP depuis 2011, ces vins remarquables trouvent leur racine au VIII^{ème} siècle à l'abbaye de Psalmody. Aujourd'hui l'**Appellation d'Origine** vient d'être **publié au Journal Officiel**, cette appellation couronne des années d'effort.

SYNDICAT DES VINS SABLE DE CAMARGUE

Mas du Bosquet - 30220 AIGUES-MORTES
04 66 53 99 57 - www.vins-sable-camargue.com

   Vins Sable de Camargue



Nos vignerons vous recommandent :

Restaurant les Voyageurs
04 66 53 60 77

L'oustau Camarguais
04 66 53 79 69

Le Boem
04 34 53 79 69

Le Mas des Sables
04 66 53 79 73

Hôtel des Remparts
04 66 53 82 77

Le dit Vin
04 66 53 52 76

La Camargue
04 66 53 86 88

Le Café du commerce
04 66 53 71 71

Chez Papy Moise
04 66 93 23 82

Les Poissons d'Argents
04 66 93 23 82

Le Minos
04 66 53 83 24