



Le 1^{er} Millésime en AOP Sable de Camargue Couronnés d'honneur au CGA 2024, les Vins gris brillent !

La symbiose parfaite entre les conditions climatiques idéales et le savoir-faire des vignerons, donne naissance à un millésime de vins Gris et Gris de Gris d'une qualité exceptionnelle. Les arômes harmonieux, amplifiés par une subtile salinité, offrent une expérience gustative inoubliable. Cette réussite couronnée par une pluie de médailles souligne l'excellence des Vins AOP Sable de Camargue.

Les embruns de notre terroir dans chaque gorgée

Notre terroir, tempéré par les influences de la mer Méditerranée, offre des conditions optimales pour faire murir les raisins. Après un printemps frais et suffisamment arrosé, la vigne a profité d'une relative fraîcheur estivale pour développer de façon très précoce des arômes d'agrumes frais, conférant à notre nouveau millésime de Vins Gris d'une grande finesse. La préservation de l'acidité grâce à ces conditions douces a amplifié le croquant des notes fruitées, subtilement relevées par la douce salinité inhérente à notre vignoble.

L'Harmonie subtile des Gris

Nos cuvées de Gris se distinguent par leurs teintes pales aux reflets légèrement saumonés. Au nez, elles révèlent des arômes intenses de petits fruits rouges et de pêche blanche rehaussés des notes d'agrumes subtiles.

En bouche, l'équilibre prévaut, avec une belle ampleur marquée par des notes de fruits rouges, relevées d'une finale aux accents d'agrumes rafraîchissants.

Les Gris de Gris se parent de robes très pâles drapées d'une étoffe brillante et lumineuse légèrement nacrées. Leur bouquet délicat évoque fleurs d'amandiers, pêche blanche et acacia, offrant une délicate première impression. En bouche, l'ampleur et la générosité de ce millésime s'expriment en parfaite harmonie avec sa fraîcheur, délivrant une finale gourmande aux notes



© Laurent REBELLE

Pluie de médailles et d'excellence

Et pour parfaire cette année de succès pour les vignerons, les vins AOP Sable de Camargue se sont vus décerner pas moins de 16 médailles lors du Concours Général Agricole du Salon de l'Agriculture de Paris 2024, ainsi qu'un prix de l'excellence pour le vin Gris « Dune » se voyant attribuer les meilleures notes du jury pour la troisième année consécutive.

Pour découvrir l'élégance et la finesse de ce premier millésime AOP Sable de Camargue, rendez-vous dans les domaines pour une dégustation inoubliable.

Frédéric ARRAGON,
Président du Syndicat des Vins Sable de Camargue