



Communiqué de presse
Mars 2026

Contacts presse : Audrey CLAISSE • Emma LEMONNIER
a.claisse@agencehemispheresud.com • e.lemonnier@agencehemispheresud.com
07 86 32 34 08 • 06 87 70 44 55

Les vins de l'AOP Sable de Camargue s'invitent sur les tables ensoleillées, mettant à l'honneur leurs Gris et Gris de Gris



Avec le retour des beaux jours, les vins de l'AOP Sable de Camargue dévoilent toute la finesse de leurs Gris et Gris de Gris. Cultivées sur les sables du littoral méditerranéen, ces cuvées se distinguent par leurs robes très pâles, leur expression aromatique délicate et leur fraîcheur saline caractéristique. Une sélection de six références à savourer de l'apéritif aux tables estivales.



Domaine de la Fourmi, Vignobles Guiraud Gris, 2025, AOP Sable de Camargue

 Grenache gris, Grenache noir,
Merlot, Ugni blanc

Cultivé sur les sols sablonneux d'Aigues-Mortes, ce Gris illustre la singularité de l'AOP Sable de Camargue. Sa robe rose très pâle précède un bouquet délicat mêlant fruits exotiques et agrumes. La dégustation révèle une texture ronde et rafraîchissante, prolongée par une finale subtilement saline, empreinte de l'influence maritime. Un vin d'été lumineux, parfait à l'apéritif ou avec salades, poissons et grillades.

 **Prix : 9,10€ TTC Cuvée bio**

 **Réseau de distribution :**

Maison Méditerranéenne des Vins,
Magasins biologique, CHR

Domaine du Petit Chaumont, Le Gris de Nathalie Gris, 2025, AOP Sable de Camargue

 Grenache gris et noir,
Cinsault, Carignan

Cuvée emblématique des Vins Sable de Camargue, Le Gris de Nathalie séduit par sa robe lumineuse aux nuances saumonées et abricotées. L'expression aromatique mêle pêche, poire, agrumes et délicates notes florales. En bouche, fraîcheur et rondeur s'équilibrent autour d'une belle vivacité, typique des terroirs sableux du delta du Rhône sous influence marine. Un vin idéal pour les instants estivaux, de l'apéritif aux salades de poissons, fruits de mer ou grillades légères.

 **Prix : 8 € TTC Cuvée bio**

 **Réseau de distribution :** Vente à la

propriété, www.petitchaumont.fr,
à la Maison Méditerranéenne des Vins
au Grau du Roi, Caves Notre Dame





Domaine Royal de Jarras, Pink Flamingo

Gris, 2025, AOP Sable de Camargue

 Grenache noir et gris, Cinsault

Ce Gris séduit d'emblée par sa robe saumonée pâle et brillante. L'expression aromatique, intense et gourmande, évoque les petits fruits rouges, la pêche blanche et les agrumes. La dégustation révèle une matière ample et généreuse, prolongée par une finale délicatement saline, signature des terroirs sableux influencés par la mer. Un Gris élégant, parfait pour les moments festifs et les accords estivaux.

 **Prix : 7,60 € TTC Cuvée bio**

 **Réseau de distribution :** Grande distribution française et internationale

Domaine Royal de Jarras Gris de Gris, 2025, AOP Sable de Camargue

 Grenache gris

Issu d'une sélection de Grenache gris cultivé sur le Domaine Royal de Jarras, ce Gris de Gris dévoile une robe très pâle et lumineuse aux reflets dorés. Le bouquet délicat évoque fleurs d'amandier, pêche blanche et acacia. La bouche, ample et très fraîche, révèle des accents d'agrumes avant une finale cristalline et saline, typique des terroirs sableux de Camargue. Un vin élégant et minéral, idéal avec poissons méditerranéens ou légumes du soleil.

 **Prix : 9,10 € TTC Cuvée bio**

 **Réseau de distribution :** Grande distribution française et internationale et restaurants




Vignobles des Sablons, Dune Gris, 2025, AOP Sable de Camargue

 Grenache, Merlot, Carignan

Cette cuvée révèle une robe rose pâle délicate et lumineuse. Le bouquet s'ouvre sur des notes de pêche blanche, de petits fruits rouges et une touche de mandarine. En bouche, l'attaque tendre et rafraîchissante laisse place à une texture souple et équilibrée. Un Gris élégant et convivial, parfait à l'apéritif ou pour accompagner grillades, seiches à la plancha et fruits de mer.

 **Prix : 6,50 € TTC**


 **Réseau de distribution :** Site Vinatis, à la Maison Méditerranéennes des Vins au Grau du Roi et au Mas des Agriculteurs à Nîmes

Vignobles des Sablons, Respire Gris, 2025, AOP Sable de Camargue

 Grenache Noir, Grenache Gris

Élaboré en agriculture biologique, Respire Bio se distingue par sa robe pâle aux reflets pétale de rose. Son expression aromatique mêle fleurs blanches et fruits d'été, avec des nuances de poire et de nectarine. La dégustation dévoile une bouche fraîche et équilibrée, portée par une belle persistance aromatique. Un Gris bio tout en finesse, idéal à l'apéritif comme avec poissons et fruits de mer.

 **Prix : 8,60 € TTC Cuvée bio**

 **Réseau de distribution :** Réseau de distribution : Maison Méditerranéennes des Vins au Grau du Roi et au Mas des Agriculteurs à Nîmess

