

SABLE DE CAMARGUE

Les Sablons, Sable de Camargue, Rosé, 2023

AOP Sable de Camargue, Languedoc-Roussillon, France



PRÉSENTATION

C'est dans un terroir chargé d'histoire et au coeur d'une nature préservée - classée réserve de biosphère - que notre AOP Camargue s'épanouit.

LE MILLÉSIME

Une année pleine de contraste, entre douceur hivernale, temps frais au début du printemps et des pluies régulières jusqu'à fin juin ont permis d'élaborer un millésime qui s'annonce comme un des plus jolis de ces dix dernières années.

TERROIR

Sable dunaire pauvre en limons et argiles, entre lagunes et marais salants avec une forte influence marine.

VINIFICATION

Refroidissement de la vendange. Pressurage doux & sélection rigoureuse des jus. Débourage statique à 10°C. Fermentation à température contrôlée (17°C). Elevage en cuve de 5 mois sur lies fines.

CÉPAGES

Grenache, Carignan

Contient des sulfites.

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Un vin à la robe pâle et délicate. Nez fin sur les notes de pamplemousse rose et de pêche blanche. Bouche tendre et fraîche. Bel équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, grillades, poissons grillés, cuisines asiatique & orientale

PRESSE & RÉCOMPENSES

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

89/100

"Easygoing, fruit-driven and refreshing, with red currants, dried apricots and wild herbs on the nose. Medium-bodied with a refreshing character throughout."

James Suckling



Rhonea
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

