



DOMAINE LE PIVE GRIS 2017

IGP SABLE DE CAMARGUE

Le Domaine le Pive Gris est un vin frais et léger aux arômes délicats, originaire de la Camargue, une région unique en France, où la faune et la flore cohabitent au coeur d'un écosystème unique et préservé. Notre vignoble est certifié Ecocert et Haute Valeur Environnementale (HVE), signes de notre engagement pour la préservation de l'environnement et de la biodiversité.

VIGNES & CÉPAGES :

30% Grenache gris, 30% Grenache noir, 30% Merlot, 10% Cabernet franc.

Age moyen des vignes :25 ans

Rendement :70 hl/ha

TERROIR :

Sables fins d'origine marine et éolienne du littoral de Camargue.

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. Fermentation en cuve inox à 15-18°C.

DÉGUSTATION :

Robe : Rose pâle.

Nez : Une explosion de notes fraîches de fraise et d'agrumes et de notes douces de bonbon anglais.

Bouche : Équilibrée avec une finale acidulée et rafraîchissante.

A apprécier à 10°C dès aujourd'hui ou d'ici 2 ans pour profiter de la fraîcheur du fruit, à l'apéritif ou en accompagnement d'une cuisine estivale, de sushis ou de Comté.



VIGNOBLES JEANJEAN
SECRETS DU LANGUEDOC

Rte de l'Enclos - 34725 St Felix de Lodez, France

Tél: (33) 04 67 88 80 00 Fax: (33) 04 67 88 45 79

contact@vignobles-jeanjean.fr

www.jeanjean.fr/