ARC DU SOLEIL

Arc du Soleil Sable de Camargue Rosé - 2023

Une escapade gourmande au cœur de la Camargue, évoquant la fraîcheur et la finesse de ce terroir ensoleillé

PRÉSENTATION

Ce rosé AOP Sables de Camargue est une ode à la douceur de vivre méditerranéenne, idéal pour accompagner des salades estivales, des grillades de poissons ou tout simplement à savourer entre amis à l'apéritif.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 de l'AOP Sable de Camargue a bénéficié de superbes conditions climatiques. Le printemps fût idyllique avec des températures modérées et une pluviométrie équilibrée, assurant une excellente floraison et nouaison. L'été, chaud mais tempéré par les influences maritimes, a favorisé une maturation homogène des raisins, sans stress hydrique excessif. Grâce à ces conditions idéales, les baies étaient à parfaite maturité à la vendange, avec une taille moyenne, une peau fine et une remarquable concentration aromatique.

SITUATION

L'AOP Sables de Camargue se situe dans une région emblématique et sauvage de la Provence. Cette aire d'appellation s'étend principalement sur le littoral méditerranéen, entre Arles, les Saintes-Maries-de-la-Mer et Aigues-Mortes, englobant une vaste zone de plaines côtières et de deltas. Le terroir des Sables de Camargue est constitué majoritairement de sols alluvionnaires sablonneux, avec une forte teneur en sel dûe à la proximité immédiate de la mer Méditerranée. Ces sols drainants favorisent un enracinement profond des vignes, permettant aux plantes de résister aux périodes de sécheresse et de puiser les nutriments essentiels, ce qui se traduit par une minéralité prononcée dans les vins.

TERROIR

Le climat méditerranéen de la Camargue est marqué par des étés chauds et secs et des hivers doux. La région bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, avec plus de 300 jours de soleil par an. L'influence maritime joue un rôle crucial en régulant les températures extrêmes et en apportant une humidité bénéfique, particulièrement durant les mois les plus secs. Ce climat favorable, associé à l'influence des vents marins, contribue à la maturation optimale des raisins tout en préservant leur acidité naturelle. Les parcelles sont, pour la plupart, plantées à basse altitude, à quelques mètres au-dessus du niveau de la mer.

VINIFICATION

La vinification des rosés de Sables de Camargue se fait principalement par pressurage direct suivi d'une fermentation à basse température afin de préserver les arômes fruités et floraux de ce terroir unique.

CÉPAGES

Ugni blanc, Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir

12,50 % VOL.

SERVICE

Servir à 8-10°C.

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

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

PTX71F

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Flamboyante robe d'un rose fuchsia intense, limpide et brillante. Particulièrement floral, le nez dévoile un superbe bouquet aromatique aux notes d'hibiscus et de frangipanier, soulignées de notes d'agrumes comme le calamondin et la fleur d'oranger. Ample et suave, la bouche offre une texture charnue et de séduisants arômes de fleur d'oranger, d'iris et de garrigue qui se prolongent sur une finale tout en longueur très saline révélant le terroir sableux.

ACCORDS GOURMANDS

Loup grillé au fenouil, côtelettes de cochon, thym, moutarde à l'ancienne, fromage frais de vache, fruits confits, salade pastèque/melon à la menthe.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

89/100

"The newest rosé in the Perrin portfolio comes from the Sable de Camargue appellation, recently upgrade from IGP to AC status, on the sandy soils of Camargue, where Grenache Gris reigns supreme and where rosé is more of a classic 'gris' in style. Restrained on the nose, the wine shows typicity of this terroir with pronounced saline minerality and the textured character of the Grenache Gris. Crunchy redcurrants, unripe green apples, saline white peach and mineral length with pippy, pithy, crunchy acidity."

Decanter, 11/03/2024

FAMILLE PERRIN

Famille Perrin
Château de Beaucastel, Chemin de Beaucastel, 84350 Courthezon
Tel. +33 (0) 4 90 70 41 00 - contact@familleperrin.com
familleperrin.com

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