



FICHE TECHNIQUE : LES PIEDS DANS LE SABLE

Vin Rouge - Terroir Littoral

"Un défi à la nature : des vignes qui puisent leur force dans le sable fin, offrant un rouge d'une souplesse et d'une fraîcheur salines."



Identité du Vin

- **Appellation** : IGP Sable de Camargue ou IGP Coteaux du Littoral Audois (selon le producteur précis, généralement Gruissan ou Camargue).
- **Vigneron** : Sélection de vignerons littoraux (ex: Christophe Barbier).
- **Région** : Languedoc (Bord de mer).
- **Cépages** : Majorité de **Grenache Noir**, complété par du **Mourvèdre** ou du **Carignan**.
- **Terroir unique** : Vignes plantées dans le **sable pur** des dunes littorales. Ce sol très pauvre et drainant empêche le développement du phylloxéra et oblige la vigne à plonger ses racines très profondément.
-



Profil Organoleptique

- **Robe** : Rouge rubis clair, limpide et brillante, presque translucide.
- **Nez** : Très gourmand et aérien. Notes de petits fruits rouges (fraise des bois, groseille), complétées par des touches de fleurs séchées et une pointe d'iode.
- **Bouche** : L'attaque est d'une grande fluidité. Les tanins sont quasi absents ou d'une finesse extrême ("tanins de soie"). On retrouve une sensation désaltérante et une finale légèrement saline qui rappelle l'origine maritime du vin.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Se boit frais, entre **13°C et 15°C** (comme un grand blanc ou un rosé).
- **Potentiel de garde** : À consommer dans sa jeunesse fruitée (**1 à 3 ans**).
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Cuisine de mer** : Thon snacké, thonine à la plancha, ou même des sardines grillées.
 - **Apéritif** : Planches de charcuterie fine (Pata Negra) ou tapas méditerranéens.

- **Plats d'été :** Salades composées, carpaccio de bœuf au basilic.
- **Originalité :** Cuisine exotique légèrement épicée.

Le Mot du Sommelier

Ce vin est l'antithèse des rouges lourds et boisés. "Les Pieds dans le Sable" est un vin de soif et de plaisir, qui surprend par sa légèreté. Sa particularité réside dans sa capacité à accompagner des plats habituellement réservés aux blancs ou aux rosés grâce à sa structure fine et sa finale iodée.