



FICHE TECHNIQUE



**BelleRive - Franc de pied  
Souvignier Gris**

MILLÈSIME  
2025

TYPE  
Vin blanc

APPELLATION  
IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE  
Souvignier Gris

ALCOOL  
11.5% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets brillants et cristallins. Fin et délicat, marqué par des notes d'agrumes frais, de poire croquante et de fleurs blanches, relevées d'une subtile touche iodée évoquant l'air marin.



QUELQUES CONSEILS

Un vin qui accompagne à merveille les fruits de mer : huîtres, coquillages, moules marinières ou poissons grillés. Idéal servi bien frais pour souligner son éclat et sa fraîcheur.



- À quelques souffles de la lagune de l'Étang de Thau, ce Souvignier Gris révèle une identité maritime singulière. Issu de vignes plantées en franc de pied sur des sols sableux, il témoigne d'un choix rare et audacieux, rendu possible par la résistance naturelle de ce cépage. Dans ce terroir préservé du phylloxéra, l'absence de greffe permet d'exprimer avec une pureté remarquable l'origine variétale et minérale du vin.
- Pionniers des cépages résistants et à l'origine du premier vignoble européen dédié à ces variétés d'avenir, les Pugibet ont poussé l'expérimentation encore plus loin en implantant, il y a quinze ans, du Souvignier Gris non greffé afin d'en éprouver les limites de résistance et d'adaptation. De cette démarche visionnaire naît un vin à la fois authentique, durable et profondément lié à son environnement, où fraîcheur saline, éclat du fruit et précision se conjuguent avec évidence.