

PAMPY : la production de la cuvée 2023

De l'orange



au Pampy



Pampy c'est la promesse d'un apéritif orangé qui émerveillera vos convives. Après avoir récolté **plus de 2 tonnes d'oranges douces de Corse et amères ramassées dans les jardins tropéziens**, Camille Coste et l'équipe de Pampy commencent **la production artisanale de 2023**. Cette année, la marque s'est lancée le **défi** de produire **plus de 5 000 bouteilles**.

1

La première étape est **l'épluchage des oranges** à la main avec une technique mise au point pour ne conserver que l'écorce des agrumes. Plusieurs jours sont nécessaires pour venir à bout du stock de cet ingrédient essentiel à la fabrication de Pampy. Les pulpes sont quant à elles transformées en confiture, jus, gâteaux et autres délices.

2

Les écorces sont disposées dans une cuve avec des litres de vin rosé du Mas de Pampelonne et de l'alcool de fruits de la distillerie de la Crau située à quelques kilomètres de là. Pendant deux mois, **les écorces macèrent dans ce mélange** contrôlé chaque jour par Camille qui s'assure de la qualité de ce nectar.

3

À la fin du mois de mars, on passe aux dernières étapes avant la dégustation : **le filtrage et la mise en bouteille**. Pour Pampy, seule la partie liquide de la préparation est conservée. Sélectionnées chez Concept Emballage, spécialistes des packaging pour le vin, les **bouteilles de 75cl** sont remplies une à une par l'équipe derrière Pampy.

Toute cette préparation donne lieu à un apéritif orangé alcoolisé à 16,5°, à déguster on the rocks, allongé ou en cocktails. Pour chaque commande, la bouteille est envoyée dans un packaging très élégant designé par l'agence BeMad.