



Un vin, un terroir, une empreinte

AOP PICPOUL DE PINET SELECTION

Région : Languedoc

Appellation : AOP Picpoul de Pinet.

Terroir : Dominante argilo-calcaire, graveleux.

Rendement moyen : 50 hl/ha. Sélection parcellaire des plus belles vignes.

Cépage : Piquepoul blanc.

Taux d'alcool : 13 à 13,5%

Vinification : Vendange nocturne pour la conservation des jus, transport rapide à la cave, éraflage, égouttage, pressurage pneumatique. Stabulation à froid de 10 à 12 jours. Fermentation en cuves inox à basse température. Élevage sur lies fines durant 10 mois avec batonnage.

Notes de dégustation : Robe jaune or pâle aux reflets dorés. Nez très frais et fruité qui dévoile de très belles notes de fruits à noyaux à chair blanches (pêche, poire). Après quelques minutes d'aération, une très belle minéralité s'exprime avec discrétion. Bouche vive et fraîche, dévoilant une belle richesse soutenue par des saveurs citronnées. Des notes beurrées et de la rondeur arrivent sur une finale tendre et persistante.

Accords mets : Il accompagnera parfaitement les poissons en sauce comme une bourride de baudroie ou une seiche à la rouille mais aussi des viandes blanches préparées et des fromages.

Température : servir entre 8 et 12°C

Quantité produite Millésime 2018 : 3 350 bouteilles

Quantité produite Millésime 2019 : 3 000 bouteilles

Quantité produite Millésime 2020 : 2 100 bouteilles

Médailles :

2021 :

- ★ Médaille d'Or Mil. 2019 Concours Féminalises
- ★ Médaille d'Argent Mil. 2019 Concours Vinalies Nationales
- ★ Médaille d'Or Mil. 2019 Concours Terre de Vins
- ★ Médaille d'Or Mil. 2019 Concours Guide des Vins DVE

2020 :

- ★ Médaille d'Or Mil. 2018 Concours Bettane et Desseauve
- ★ Médaille d'Or Mil. 2018 Concours Vinalies Internationales
- ★ Médaille d'Or Mil. 2018 Concours Vinalies Nationales

