



Un vin, un terroir, une empreinte

## AOP PICPOUL DE PINET

**Région** : Languedoc

**Appellation** : AOP Picpoul de Pinet

**Terroir** : Dominante calcaire

**Rendement moyen** : 50 hL/ha

**Cépage** : Piquepoul blanc

**Taux d'alcool** : 12,5 à 13%

**Vinification** : Vendange nocturne pour pressurer les arômes. Éraflage de la vendange, macération des baies à froid pendant 2 heures en cuve égoutteuse inertée, égouttage et pressurage des raisins en presseur pneumatique. Le moût est ensuite refroidi à 5°C pour une stabulation sur bourbes pendant 7 à 10 jours avec brassage journalier. Fermentation en cuve inox thermorégulée pendant 12 à 18 jours à 15/18°C. Soutirage puis élevage du vin plusieurs mois sur lies fines.

**Notes de dégustation** : Robe jaune pâle aux reflets verts et brillants. Nez frais, fruité, marqué par des notes de citron et de pamplemousse. Bouche vive et fraîche, dévoilant une belle richesse soutenue par des saveurs citronnées. Jolie longueur.

**Accords mets** : Un Picpoul de Pinet indispensable avec vos plateaux d'huîtres et de fruits de mer !

**Température** : servir entre 13 et 15°C.

**Quantité produite** : env. 11 000 bouteilles

**Médailles :**

**2021 :**

- ★ Médaille d'Or Concours Vinalies Nationales
- ★ Médaille d'Or Concours Vins de la Coopération Occitanie
- ★ Médaille d'Argent Concours Guide des Vins DVE
- ★ Médaille d'Argent Concours des Grands Vins du LR
- ★ Médaille d'Argent Concours Bettane et Desseauve

**2020 :**

- ★ Médaille d'Or Concours Terre de Vins

**2019 :**

- ★ Médaille d'Or Concours Terre de Vins
- ★ Médaille d'Argent Concours Macon

