



AOP PICPOUL DE PINET

PICPOUL DE PINET "PATIENCE"

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%

Vinification : Vendange nocturne, transport rapide à la cave, éraflage, égouttage, pressurage pneumatique. Stabulation à froid d'une semaine. Fermentation en cuves inox à basse température. Elevage 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

Quantités produites Millésime 2018 : 3 350 bouteilles

Quantités produites Millésime 2019 : 3 000 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

