

# F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

## AOP PICPOUL DE PINET

### 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%

**Vinification** : Vendange nocturne. Eraflage 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 4°C pour une stabulation sur bourbes pendant 5-6 jours avec brassage journalier au CO<sub>2</sub>. Fermentation en cuve inox thermo-régulée pendant 12 à 18 jours à 13-15°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.

**Quantités produites** : env. 10 500 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

