

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 CO₂. 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

