

PICPOUL DE PINET 2017



Classification: AOP Picpoul de Pinet

Terroir: Argilo-calcaire

Cépages: 100 % Picpoul

Vinification: Débourage à froid, fermentation en cuve inox en plusieurs lots avec des levures sélectionnées sous contrôle de température ; pas de fermentation malolactique.

Elevage: En cuve inox pendant 3 à 4 mois.

Caractère: Récolté à maturité , il révèle des notes d'agrumes, d'acacia et d'aubépine Ce blanc délicieusement rafraîchissant est très apprécié bu seul ou en apéritif. Il se marie aussi bien avec de fruits de mer, de coquillages et tartare de poisson.

Teneur alcoolique: 13 %

Acidité: 4,2 g/l

Habillage: Bouteille flûte avec contre étiquette bilingue Français/Anglais.