



AOP PICPOUL DE PINET DOMAINE GAUDY

Cépage et Terroir :

100% Piquepoul

Ces vignes cultivées au cœur d'un domaine familial certifié en agriculture biologique, s'épanouissent sur les plateaux de l'arrière-littoral languedocien. Entre garrigue et Méditerranée, ce terroir bénéficie de l'influence immédiate de l'Étang de Thau. Les brises marines viennent tempérer l'ensoleillement généreux du Midi, préservant ainsi la fraîcheur aromatique et la tension caractéristique du Piquepoul.

Vinification :

Cette cuvée est issue de raisins soigneusement réceptionnés et pressés. Un débouillage à froid permet de ne retenir que les jus les plus purs. La fermentation alcoolique, se fait lentement sous contrôle de température pour préserver fraîcheur et aromatique. Après soutirage, le vin est élevé sur lies en cuves pour conserver sa pureté et sa tension.

Notes de Dégustation :

Robe pâle aux reflets brillants. Le nez est expressif et précis, dominé par des arômes de citron frais, de zeste d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive et désaltérante, portée par une belle acidité naturelle. Le vin se montre franc, avec une trame minérale qui prolonge la sensation de fraîcheur. La finale est nette, saline et persistante, signature d'un Picpoul fidèle à son terroir.

Température de service :

8°C - 10°C

Accords mets & vins :

- Carpaccio de Saint-Jacques, fleur de sel et huile d'agrumes
- Ceviche de dorade
- Fruits de mers

