



AOP PICPOUL DE PINET DOMAINE DE LA MIRANDE

Cépage et Terroir :

100% Piquepoule

Le domaine de la Mirande se situe à Castelnau de Guers entre la garrigue et l'étang de Thau. On retrouve un terroir diversifié avec un vignoble de garrigue et des terres argilo-calcaire en se rapprochant de l'étang.

Vinification :

Les raisins sont récoltés mécaniquement. À réception, le moût est pressé directement, puis mis en cuve pendant 48 heures pour un débourbage à une température de 5-8°C. Après débourbage, le moût est transféré en fermentation thermorégulée entre 15 et 18°C. Il est ensuite élevé pendant 2 à 3 mois sur ses lies.

Notes de Dégustation :

Belle robe brillante aux reflets verts. Le nez est très expressif, avec des notes d'agrumes et une légère touche florale. L'attaque en bouche est vive et fraîche, tandis que le cœur se révèle équilibré avec une légère rondeur. À la dégustation, on retrouve les mêmes notes agrumes et florales que celles perçues au nez.

Température de service :

8°C - 10°C

Accord mets-vins :

- Fromages de chèvre
- Poisson
- Fruits de mers

