

- Cuvée Anniversaire -

AOP Picpoul de Pinet



Cépage

Piquepoul Blanc, cépage local traditionnel.



Robe

Robe cristalline jaune pâle aux reflets verts.



Nez

Nez délicat évoquant des notes d'agrumes, de fleurs blanches complétées par une belle minéralité.



En bouche

C'est un vin frais, harmonieux et séduisant en bouche.



Terroirs

Sols argiles à vieux calcaires proches de Via Domitia.



Vinification

Macération pelliculaire.

Fermentation sous température contrôlée à 15°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner d'un plateau de fruits de mer, coquillages cuits et poissons grillés.

Cette cuvée peut être dégustée lors de l'apéritif.

