

- Cuvée Traditionnelle -

AOP Picpoul de Pinet



Cépage

Piquepoul Blanc, cépage local traditionnel.



Robe

Robe brillante à la couleur jaune pâle et aux reflets verts.



Nez

Nez expressif aux notes d'agrumes, de fruits à chair blanche, florales et minérales.



En bouche

Une bouche fraîche, équilibrée et élégante.



Terroirs

Sols argiles à vieux calcaires proches de Via Domitia.



Vinification

Macération pelliculaire.

Fermentation sous température contrôlée à 15°C.



Accords mets et Vin

Parfait compagnon des huîtres et moules de l'étang de Thau mais ce vin peut aussi s'accompagner avec tous les crustacés et des brochettes de poissons.

