

- HB Millésime -

AOP Picpoul de Pinet



Cépage

Piquepoul Blanc, cépage local traditionnel.



Robe

Robe limpide et cristalline d'un jaune pâle aux reflets dorés.



Nez

Nez puissant déclinant vers des agrumes mûrs ou confits, des fleurs blanches et de la pâte de coing.



En bouche

Bouche exceptionnellement douce, généreuse et longue.
C'est un vin haut de gamme original.



Terroirs

Sols argiles à vieux calcaires proches de la Via Domitia.



Vinification

Macération pelliculaire, fermentation en cuve sous température contrôlée à 15°C, élevage et bâtonnage sur lies fines de 6 mois en cuve.



Accords mets et Vin

Ce vin s'accompagnera de poissons, coquillages nobles, viandes blanches et fromages frais ou affinés.



LA FAMILLE DES VINS DE

BEAU VIGNAC

MEZE - POMEROLS - PIGNAN