

- Cuvée Prestige -

AOP Picpoul de Pinet



Cépage

Piquepoul Blanc, cépage local traditionnel.



Robe

Belle robe intense d'un jaune or vif aux reflets dorés, brillant et limpide.



Nez

Nez intense qui dévoile des arômes bien mûrs de miel, de brioche toastée et de noisette.



En bouche

Bouche souple et délicate.
C'est un vin ample et concentré en bouche.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires.



Vinification

Macération pelliculaire, clarification à froid de 48 heures.
Elevage en fût de chêne pendant 6 mois.



Accords mets et Vin

Ce vin s'accompagnera de viandes blanches et de fromages affinés de chèvre ou de brebis.

