



Clapotis Blanc

La robe est d'un jaune paille étincelant avec de beaux reflets verts. Après une légère agitation, la puissance du nez se révèle avec des senteurs de citron, de pamplemousse et de pêche blanche. La délicate complexité aromatique est la confirmation de l'élégance de ce vin. En bouche, la fraîcheur et l'équilibre parfait sont les caractéristiques de ce magnifique Picpoul. Les arômes découverts au nez se retrouvent en bouche avec une touche iodée qui se poursuit tout au long de la dégustation.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation
AOP Picpoul de Pinet
Millésime
2024
Cépage(s)
100% piquepoul
Rendement
55 hl/hahl/ha
Production (en bouteilles)
20 000
Maturité / Garde
2 ans
Degré d'alcool
13°C
Température de service
8°, jeune, d'où une mise en bouteille précoce pour garder toute sa fraîcheur.
Alliance mets/vins
Fruits de mer (Coquillages et crustacés)



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :
15 ans
Nature du sol :
Argilo-calcaire
Culture des vignes :
Agriculture Bio depuis 1985
Vendanges :
Mécanique
Vinification :
- Erafilage systématique
- Débourbage à froid
- Fermentation thermo-régulée



CONDITIONNEMENT

Bouteille bdx Eclat Constellation 75cl
Bouchon agglo fin delta 44x33.5
Bouteille 75cl
cartons de 6
palette euro 80x120
4 couches par palette
25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Argent Mill 2022 Concours Général Agricole
2023 > Argent Mill 2019 Concours des Grands Vins du ...



petit-roubie
34850 PINET - FRANCE
TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99
SIRET : - TVA