



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

2022

Cépage(s)

100% piquepoul

Rendement

55 hl/hahl/ha

Production (en bouteilles)

15 000

Maturité / Garde

2 ans

Degré d'alcool

13.5°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 :

20 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

- Eraflage systématique

- Débourbage à froid

- Fermentation thermo-régulée



CONDITIONNEMENT

Bouteille éclat constellation 75cl

Bouchon agglo fin delta 44x33.5

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 Languedoc-Roussillon > Argent Mill 2018

Concours des Grands Vins du

Languedoc-Roussillon



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

TEL +33 (0)4.67.77.09.28 - FAX +33 (0)4.67.77.23.99

SIRET : - TVA