



## Patience L'O

Vin blanc sec de couleur or pâle aux reflets brillants nacrés de vert.

Une belle intensité aromatique, où se marient des notes de fruits frais (pêche, poire) s'amplifiant sur des senteurs marines. La bouche est riche. L'attaque vive de ce vin est accompagnée d'une rondeur grasse et d'une belle maturité, persistant généreusement en bouche.



## INFORMATIONS GENERALES

### Appellation

AOP Picpoul de Pinet

### Millésime

2022/2023

### Cépage(s)

100% Piquepoul

### Rendement

50 hl/hahl/ha

### Production (en bouteilles)

10 000

### Maturité / Garde

### Degré d'alcool

14% vol

### Température de service

9°C

### Alliance mets/vins

Apéritif, poisson grillé, poisson en sauce ou viande blanche



## VITICULTURE / VINIFICATION

### Age moyen du vignoble :

20 ans

### Nature du sol :

Argilo-calcaire

### Culture des vignes :

Agriculture biologique depuis 1985

### Vendanges :

Mécaniques

### Vinification :

Fermentation de bourbes filtrées, puis vin élevé sur lies en cuve pendant 7 mois.



## CONDITIONNEMENT

Flûte Picpoul de Pinet

Naturel

75 cl

Carton x6



## RECOMPENSES

> Médaille d'Or - Concours Général Agricole 2024

> 94 Note DECANTER 2023



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA