



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

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

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