



## Picpoul de Pinet Château

Or pâle, la couleur brillante est ornée de reflets verts.

Un nez intense dégage des arômes riches et complexes de pomelo, de citron et d'ananas mûr.

Des notes florales complètent cette belle palette aromatique.

La bouche est à la fois ample et vive avec un équilibre subtil dont la fraîcheur, délicatement iodée et poivrée, met en valeur les saveurs fruitées.



### INFORMATIONS GENERALES

#### Appellation

AOP Picpoul de Pinet

#### Millésime

2021

#### Cépage(s)

100% Piquepoul

#### Rendement

55 000 hectolitreshl/ha

#### Production (en bouteilles)

12 000

#### Maturité / Garde

2 ans

#### Degré d'alcool

13% vol

#### Température de service

8 à 10°C

#### Alliance mets/vins

Fruits de Mer (coquillages, huitres, crevettes, moules), Apéritif, Spécialités Méditerranéennes : Encornets farcis à la Sétoise, Moules farcis à la Sétoise, Tielle, Fromage pâte molle, Quiche aux courgettes et au chèvre



### VITICULTURE / VINIFICATION

#### Age moyen du vignoble :

20 ans

#### Nature du sol :

Argilo-calcaire

#### Culture des vignes :

Agriculture Biologique depuis 1985

#### Vendanges :

Mécaniques

#### Vinification :

- Débourbage à froid

- Fermentation thermo-régulée



### CONDITIONNEMENT

Neptune

Liège / vis

75cl

Carton x6



### RECOMPENSES

> Or Mill 2021 - Challenge Millésime Bio 2022 >  
> Or Mill 2019 - Concours Général Agricole 2020 >  
> Argent Mill 2019 - Concours Général Agricole 2020 >  
> Or Mill 2018 - Concours Général Agricole 2 ...



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