



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

2022

Cépage(s)

100% Piquepoul

Rendement

55 hl/ha

Production (en bouteilles)

180 000

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

>92 Note Decanter 2023 > Médaille d'Or - Concours Général Agricole 2023 > Médaille d'Argent - Millésime Bio 2023 > Or Mill 2021 - Challenge Millésime Bio 2022 > Or Mill 2019 - Concours Gén

...



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA