



Picpoul de Pinet Nature de Roubie

Or pâle, la robe brillante est parée de reflets verts.

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

Des notes florales viennent compléter cette belle palette aromatique.

Le palais se révèle à la fois ample et vif avec un subtil équilibre dont la finale sur la fraîcheur délicatement iodée et poivrée vient rehausser les saveurs fruitées.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

AOP Picpoul de Pinet

Millésime

2020

Cépage(s)

100% Piquepoul

Rendement

90 hl/hahl/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

Naptune

Liège / vis

75cl

Carton x6



RECOMPENSES



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA