



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

2022/2023

Cépage(s)

100% Piquepoul

Rendement

55 hl/ha

Production (en bouteilles)

120 000

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 farcies 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

4

25



RECOMPENSES

> Médaille d'Or - Concours Général Agricole 2024

> Médaille d'Argent - Concours Général Agric ...



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA