



# picpoul de pinet

Piquepoul Blanc



*"Des agrumes et de la fraîcheur ; Des huîtres mais pas que..."*

## LE MOT DES VIGNERONS

Son terroir c'est la mer ! Le Piquepoul Blanc est implanté sur le Bassin versant de l'Étang de Thau depuis le XIV<sup>e</sup> siècle. Cépage plutôt tardif, historique et emblématique du secteur où il s'exprime pleinement. Bien adapté au climat, il garde une belle fraîcheur. Il s'accorde particulièrement bien avec la salinité des Huîtres de Bouzigues mais pas que... Typique de la Région : récolté en deux temps, l'un pour sa vivacité l'autre pour sa complexité.

## **VINIFICATION**

Récolte de nuit en deux temps, l'un pour la fraîcheur l'autre pour les arômes, fermentation à basses températures, élevage sur lies fines.

## **DÉGUSTATION**

Robe Brillante aux reflets verts, nez sur les agrumes, citron vert et Pamplemousse. Bouche équilibrée, et tonique , belle persistance, un peu atypique. Servir frais 10-12°C, Fruits de mer et crustacés , accras de morue et cassolette de poisson.

## **CATÉGORIE**

Le Paradis Blanc

## **CÉPAGE(S)**

Piquepoul Blanc

## **MILLÉSIME**

AOP Picpoul de Pinet 2023

## **DISPONIBLE EN**

Bouteille (75cl)



