



Picpoul de Pinet Château

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

2019

Cépage(s)

Piquepoul 100%

Rendement

50hl/ha

Production (en bouteilles)

120 000

Maturité / Garde

2 ans

Degré d'alcool

12,5°

Température de service

8°, jeune, d'où une mise en bouteille précoce pour garder toute sa fraîcheur.

Alliance mets/vins

Fruits de mer (Coquillages et crustacés)



VITICULTURE / VINIFICATION

Age moyen du vignoble :

20 ans

Nature du sol :

Argilo-calcaire

Culture des vignes :

Agriculture Bio depuis 1985

Vendanges :

Mécanique

Vinification :

- Eraflage systématique

- Débourbage à froid

- Fermentation thermo-régulée



CONDITIONNEMENT

bouteille neptune

bouchon nomacorc et capsule À vis

cartons de 6

palette euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Or Mill 2019 Concours Général Agricole 2020 >

Argent Mill 2019 Concours Général Agricole 2020

> Or Mill 2018 Concours Général Agricole 2019 >

Argent Mill 2018 Concours Général Agricole 20 ...



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA