



Clapotis Picpoul de Pinet

La robe est jaune paille étincelante avec de beaux reflets verts.

Après une légère agitation, la puissance du nez se révèle avec des senteurs de citron, de pamplemousse et de pêche blanche. La délicate complexité aromatique est la confirmation de l'élégance de ce vin.

En bouche, fraîcheur et équilibre parfait sont la marque de ce magnifique Picpoul. Les arômes découverts aux nez se retrouvent au palais avec une touche iodée qui se prolonge tout au long de la dégustation.



INFORMATIONS GENERALES

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2019

Cépage(s)

100% piquepoul

Rendement

50hl/ha

Production (en bouteilles)

2091 bouteilles

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 éclat constellation 75cl

Bouchon aggro fin delta 44x33.5

cartons de 6

palette euro 80x120

4 couches par palette

25 cartons par couches



RECOMPENSES

> Argent Mill 2019 Concours des Grands Vins du

Languedoc-Roussillon > Argent Mill 2018

Concours des Grands Vins du

Languedoc-Roussillon



petit-roubie

34850 PINET - FRANCE

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

SIRET : - TVA