

LA FAMILLE DES VINS DE BEAU VIGNAC



AOP Picpoul de Pinet Cuvée Tradition

Cépage

100% Picpoul Blanc cépage local traditionnel

Terroir

Terrasses anciennes appelées Costières datant du Pliocène à structure géologique de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires exposées face à l'étang de Thau et la mer méditerranée.

Vignoble

Sélection parcellaire de nos terroirs classés AOP Picpoul de Pinet. Suivi de la maturité. Raisins récoltés à maturité entre 12,5° et 13,5°. Vendange de nuit.

Vinification

Pressurage direct avec sélection des jus par égouttage. Clarification à froid de 48 heures. Fermentation sous température contrôlée (15°C). Elevage en cuve.

Robe

Robe très brillante à la couleur jaune pâle et aux reflets verts.

Nez

Nez très expressif aux notes d'agrumes (citron jaune et vert), de fruits à chair blanche (pommes, poires), florales (fleurs blanches, tilleul) et minérales.

En bouche

Entrée en bouche d'une belle fraîcheur. Notes franches d'agrumes et de fruits blancs. Finale marquée par la minéralité à la sensation iodée.

Température de service 8°C

Accords Mets et Vin

Son terroir c'est la mer, la fraîcheur naturelle de ce vin sublimerait les coquillages crus. C'est l'incontournable alliance avec les huîtres, un plateau de fruits de mer, des moules marinières, les poissons grillés, un tartare de poisson et des fromages frais.