

Racine

Bruno Lafon & François Chamboissier



PICPOUL DE PINET 2018

Appellation: AOP Picpoul de Pinet

Vignoble: Languedoc

Terroir: Pinet (sols argileux bordant le bassin de Thau)

Viticulture: raisonnée

Millésime: 2018

Cépage(s): Piquepoul Blanc 100%

Situé au nord du Bassin de Thau, le terroir est principalement composé de sols argileux et calcaires. La proximité de l'Etang et de la Méditerranée joue un rôle de régulateur thermique en réduisant les variations de température. Le Marin, la Tramontane et le Mistral jouent un rôle important dans l'état sanitaire des grappes dans les vignes.

Un nez riche de fruit tropical et pierre avec des notes salines et de zeste de citron (on retrouve des notes florales, minérales et océaniques). Le corps est équilibré par une acidité ample, qui permet au vin de préserver sa fraîcheur et sa vivacité.

Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation à 16-17°C en cuve inox, fermentation malolactique, légère filtration avant mise en bouteille. Pas de passage en fût de chêne.

Le Picpoul de Pinet accompagne à merveille les fruits de mer et plats méditerranéens traditionnels. Mais aussi avec du fromage et un gâteau au chocolat.

T° de service: ±8°C / ±46°F.

NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368



NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

