



HAÏKU
COLLECTION  FABRÈGUES

Picpoul de Pinet BLANC

AOP PICPOUL DE PINET

Description poétique

« Le vent caresse les coquillages au bord des vignes — un souffle marin capturé à chaque gorgée. »
Cette image évoque la fraîcheur et l'élégance maritime, que l'on retrouve dans les notes d'agrumes, les fruits exotiques et la finale iodée.

Caractéristiques principales

- **Appellation & Terroir** : AOP Picpoul de Pinet, Languedoc. Collines calcaires et argileuses, sols limoneux, proximité méditerranéenne.
- **Cépage** : 100 % Picpoul
- **Style** : Vin blanc vif, minéral et élégant
- **Alcool** : (à confirmer)

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune brillant aux reflets verts — comme la lumière sur les coquillages.
- **Nez** : Arômes d'agrumes et de fraîcheur minérale, qui révèlent des fruits exotiques et une touche mentholée.
- **Bouche** : Ronde et équilibrée, avec des notes de citron confit et une belle ampleur en milieu de bouche.
- **Finale** : Élégante et iodée, en écho à la brise marine et au terroir côtier.

Accords mets-vin

Idéal avec huîtres, coquillages et poissons grillés.

Potentiel de garde

À déguster dans les 2 ans dans de bonnes conditions.

