



Ticket Picpoul de Pinet BLANC

AOP PICPOUL DE PINET

Vignoble

Densité de plantation 5000 : pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille cordon de Royat

Terroir : Coteaux argilo-calcaires

Vinification

100% Cépage PIQUEPOUL BLANC

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites.

Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines

Dégustation

Robe jaune clair aux reflets verts. Le premier nez développe des saveurs fruitées exotiques ainsi que des notes typiquement iodées. L'agitation laisse apparaître des notes plus florales de genêt. L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré. La rétro-olfaction offre un bouquet floral sur des notes de litchi.

La finale laisse une sensation de sucrosité persistante sur des notes de fruits confits.

Potentiel De Garde

Deux années dans de bonnes conditions de conservation.

Gastronomie

La cuvée Picpoul de Pinet s'accordera à merveille avec tous les plats de la mer, coquillages et crustacés particulièrement

