

PICPOUL DE PINET



APPELLATION :

Appellation d'Origine Protégée Languedoc "Picpoul de Pinet"

CÉPAGES :

100% Piquepoul blanc

Cuvée :

« Terres Rouges » 2017

VINIFICATION :

Egrappage, Foulage, Sélection des jus par égouttage et pressurage pneumatique à l'abri de l'air, Débourageage par le froid, Fermentation contrôlée de 16 à 18°C.

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six droits et en bouteilles « Neptune » de 75 cl.

MODE DE CONDUITE:

Densité 4000 pieds/ha, Taille courte en cordon de Royat ou en gobelet, rendement 55 hl/ha.

SOL :

Cailloutis marno-calcaire rouge.

DÉGUSTATION :

Robe jaune pâle brillant aux reflets verts. Nez fin élégant floral et fruité rappelant l'aubépine et la pêche. Bouche bien équilibrée, l'acidité et la rondeur confère à ce vin une bonne charpente, avec une note finale d'agrumes (pamplemousse).

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

8 à 10°C

GASTRONOMIE:

Coquillages, poissons et crustacés.

PALMARÈS:

Médaille d'or Concours vigneron indépendants 2002. Médaille d'or Concours grands vins du Languedoc 2003. Sélection **Guide Hachette** 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2013, **Coup de Cœur** 2015, 2016, 2017, **3***2018**. Médaille d'argent Concours Vignerons indépendants 2008.

Médaille d'argent Concours grands vins du Languedoc 2008. Prix d'excellence Concours Vinalies Nationales 2009. Médaille d'argent Concours Vignerons indépendants 2010. Médaille d'argent Concours Vignerons indépendants 2011. Médaille de bronze Concours Vignerons indépendants 2012. Grande Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Languedoc 2013. Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2014.