

SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

PICPOUL DE PINET



Déguster avec du poisson, des coquillages et des salades.

Servir de préférence entre 9 et 11°C.

NOM DU VIN	Picpoul de Pinet.
PAYS/ REGION	France/ Languedoc.
ZONE DE SELECTION	Terroir de Pinet.
DENOMINATION	AOP Picpoul de Pinet.
ROBE	Or pâle.
NEZ	Frais, fruité avec des notes d'agrumes.
BOUCHE	Très frais, bel équilibre ample en bouche.
FINALE	Longue acidité, bonne vivacité.
SOLS	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'Étang de Thau. Calcaire du crétacé.
CÉPAGES	100% Piquepoul.
VINIFICATION	Eraflage 100%. Vinification sous contrôle de température.
ÉLEVAGE	4 à 5 mois en cuve en inox.
RENDEMENT	50 à 55 hl/ha.
DEGRÉS D'ALCOOL	12 % Vol.
GARDE	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

