

# PICPOUL de PINET *Prestige*

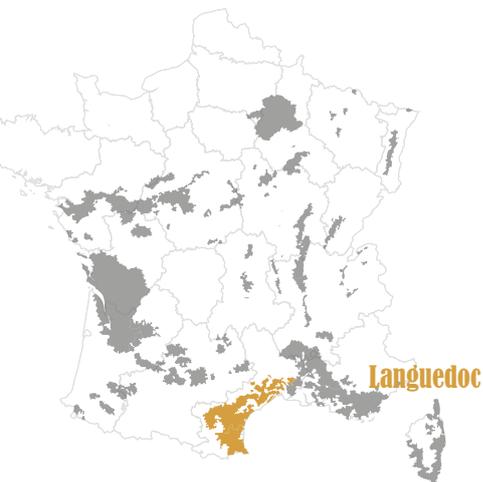
## AOP LANGUEDOC blanc

*Pays d'Oc*

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

# LOUIS FFRE



Au bord de la mer Méditerranée, au fond du Golfe du Lion, en bordure de l'Etang de Thau, s'étend le vignoble de l'AOC Picpoul de Pinet sur une surface de 1400 Ha.

C'est la plus grande région de vin blanc du Languedoc, située au milieu d'un triangle AGDE - PEZENAS - SETE.



### Cépages

100% Picpoul blanc.



### Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle. Utilisation de pressoirs pneumatiques. Cuves inox thermo régulées. Fermentation à 18°C.



### Dégustation

**Robe** : belle robe vert pâle cristalline.

**Nez** : discret, fin et agréable (avec des arômes de fleur d'acacia, d'aubépine...).

**Bouche** : bel équilibre entre acidité et structure.



### Accords mets et vins

Le Picpoul de Pinet accompagne naturellement les fruits de mer tels les coquillages, les poissons et les plats traditionnels méditerranéens, mais aussi les dégustations de fromages et de chocolats.

Servir à 12°C.



### Garde

5 ans et plus.

