

Cuvée Classique
A.O.P. Picpoul de Pinet 2019

Cépage : 100% Piquepoul

Dégustation

Robe typique dorée, brillante, aux nuances vertes.

Attaque ; belle acidité équilibrée par l'amplitude donnée par ce millésime très sec qui réussit particulièrement au piquepoul.

Premier nez ; aromatique, frais, arômes de citrons et poire. A l'aération le pomélo, la pêche et le citron confit confirment la fraîcheur et la minéralité de ce vin. Quelques notes de gingembre et de poivre blanc pour une finale ample en bouche.

Conseils Gastronomiques

A déguster avec des produits de la mer, pour l'apéritif ou avec un plateau de fruits de mer, des huîtres cuisinées et tous les plats traditionnels sétois ; tielle, moules farcies, rouille de sèche, bourride de baudroie. Parfait avec des poissons grillés ou tout simplement sur des moules marinières.

Accompagne aussi la soupe de poissons, les sushis, les coquilles Saint-Jacques, les gambas à la plancha, la langouste ou le homard...

Température idéale de service : 8 - 10°C

Evolution : 5 ans



Millésime 2018
Deux étoiles au guide Hachette 2020

Caractéristiques du millésime

Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.

Vinification

Pressurage direct, fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16-18°, élevage sur lies fines plusieurs semaines. Assemblage de raisins issus de nos trois terroirs.

Climat et terroirs

Le climat méditerranéen typique est marqué par les influences maritimes.

Félines est une plaine en pente douce encadrée par l'étang de Thau et une réserve ornithologique, le sol, argilo-calcaire est composé de molasses à esquilles calcaires (altitude de 2 à 20m).

Les Cadastres, un grand plateau au cœur de l'appellation Picpoul de Pinet est bordé par la Voie Domitia, le sol alterne entre des bancs de marne blanche et des terres argilo-calcaire. (Altitude de 45m en moyenne)

La Coulette versant Est d'une colline aux sols rouges sablo-graveleux, les vignes de piquepoul sont plantées à l'orée des pinèdes donc protégées des vents dominants (altitude 80m).

Notre agriculture est raisonnée

