



AOP PICPOUL DE PINET

DOMAINE DES LAURIERS

Blanc Sec

Cépages : 100% Piquepoul

Sol : Cailloutis marno-calcaire rouge.

Vinification : Vendanges de nuit pour la fraîcheur. Transport de la vendange par remorque tout inox à chapeau hermétique. Pressurage : pressoir pneumatique à cage fermée tout inox à remplissage par gravité.

Dégustation : Robe brillante nuancée de vert. Nez jeune et agréable, une symphonie d'arômes alliant les fruits exotiques et la pêche. Bouche harmonieuse et toute en finesse où l'on retrouve la saveur des fruits exotiques.

Accord mets/vin : Servir très frais, 6/8°C, pour accompagner des plats de fruits de mer, crustacés, poissons. Peut également être servi en apéritif, naturel, ou souligné d'une pointe de crème de cassis ou de mûre.

