

TERROIR PICPOUL DE PINET

AOP Picpoul de Pinet

Héritage



Présentation

Animé par la passion de l'Art de Vivre Méditerranéen et propriétaire de domaines de référence dans le Sud de la France, Gérard Bertrand révèle l'expression unique des « Terroirs » de cette région. Le vignoble est situé au bord de l'étang de Thau, entre la garrigue et la mer. Le climat, méditerranéen, limite les écarts thermiques journaliers. La brise de mer limite la montée en température le jour, la masse d'eau de l'étang constitue un volant thermique qui freine la chute des températures la nuit.



Vinification & élevage

Afin de minimiser les risques d'oxydation, le raisin est récolté au moment de la journée où les températures sont les plus fraîches (nuit et début de matinée) et il est acheminé le plus rapidement possible à la cave. Les grappes sont immédiatement pressurées dans un pressoir pneumatique.

Le moût est ensuite mis en fermentation, celle-ci se déroule à basse température (16° et 18°) pour préserver au maximum les arômes. Le vin est élevé en cuve inox sur lies fines avant d'être mis en bouteille au printemps.



Notes de dégustation

Ce vin, issu à 100% du cépage Picpoul, possède une robe jaune avec des reflets brillants.

Son nez est intense et complexe révèle des notes de fruits blancs, d'agrumes, de miel et de fleurs blanches. Ample et vif au palais, il est d'une très grande fraîcheur.

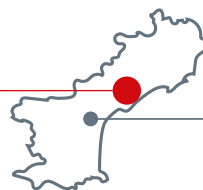
Ce vin s'accorde à merveille avec des coquillages (mouclade charentaise, palourdes farcies) et crustacés, mais aussi avec du poissons (anguilles poêlées, rouille sétoise).



Encépagement

Piquepoul blanc

Picpoul de
Pinet



Narbonne



GÉRARD BERTRAND