

Cuvée « Féline »

AOP Picpoul de Pinet 2020



Cépage : 100% Piquepoul, ce cépage Languedocien possède une élégance et un bouquet riche à découvrir dans notre cuvée « Féline ».

Sol : Nommée « Félines » cette parcelle de l'AOP Picpoul de Pinet, la plus proche du Bassin de Thau nous offre des raisins d'exceptions ! C'est une petite plaine en pente douce, proche d'une réserve ornithologique, le sol est composé de molasses à esquilles calcaires.

Climat : Dans cette appellation où le climat méditerranéen est marqué plus qu'ailleurs en Languedoc par sa sécheresse estivale, le Piquepoul a su trouver sa place pour s'exprimer délicieusement. Les entrées maritimes après le 15 août et la fraîcheur des brumes nocturnes se combinent parfaitement pour une maturité optimale !

Vinification : Récoltées de nuit, les baies de raisins sont pressées directement. Le jus transformé en vin est ensuite élevé sur lies fines et bâtonné régulièrement pendant 6 mois en cuves inox thermo-régulées.

Notes de dégustation : Ce Picpoul a la robe jaune paille et exprime un nez très complexe. La cuvée « Féline » vous emmènera sur un bel éclat aromatique d'agrumes confits, de chèvre-feuille, de pêche blanche et de camomille. En bouche, avec fraîcheur et vivacité, vous découvrirez cette sublime complexité aromatique au fil de vos dégustations.

Cette cuvée singulière a un beau potentiel de garde d'environ 5 ans et existe en magnums.



Médaille d'Or 2022 Concours Terre de Vins

*Le millésime 2016 a obtenu une étoile au guide Hachette 2018.
Le millésime 2017 a été noté 15/20 par la revue des vins de France d'avril 2019.*