

Cuvée Classique
A.O.P. Picpoul de Pinet 2024

Cépage : 100% Piquepoul

Dégustation

Robe typique jaune pâle aux reflets verts.

En bouche, une belle acidité, douce et tendue.

Le nez est expressif, floral, citronné et fruits exotiques.

La bouche est tendre en attaque et libère progressivement toute la fraîcheur du cépage.

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 2019

Deux étoiles au guide Hachette 2021

Millésime 2020

Deux étoiles au guide Hachette 2022

Millésime 2021

Une étoile au guide Hachette 2023