

Classique 2025

AOP PICPOUL DE PINET

L'expression Classique d'un 100% Piquepoul

DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

Notre cuvée classique est issue de l'assemblage de nos trois terroirs. Un bel exemple de Picpoul de Pinet, sec et tendre, une attaque acidulée accompagnée d'une belle rondeur.

100% Piquepoul

- 13 % d'alcool
- 55hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve inox thermo-régulée autour de 16-18°C.

Élevage : Durant 3 mois sur lies fines puis assemblage des raisins de trois terroirs.

Température de service : 8 à 10°C

Temps de garde : 5 ans

Dégustation : La robe présente une teinte or vif nuancée de vert. Le nez est expressif fruité (exotiques et chairs blanche) agrumes et floral (Tilleul, acacia). La bouche est franche et sur la même continuité du nez. La finale est longue, saline, minérale tout en rondeur.

Accords mets et vin :

- Apéritif
- Plateau de fruits de mer (huîtres, gambas, coquilles Saint-Jacques, homard)
- Fromage frais
- Sushis



Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Agent stabilisant: carboxyméthylcellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 304 kJ/ 73 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

