Féline 2025

AOP PICPOUL DE PINET

Façonnée par la Patience, pensée pour la gastronomie

DOMAINE FÉLINES JOURDAN



La cuvée Féline à vue le jour en 2013. Cette cuvée est le précurseur dans la création d'un Picpoul de Pinet de garde et gastronomique AOP Picpoul de Pinet. Nous participons activement à la démarche collective « Patience » des vignerons de l'AOP.

100% Piquepoul

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

Terroir: "Félines" terroir d'exception, argilo-calcaire, avec l'influence du climat méditerranéen. Les entrées maritimes après le 15 août et la fraîcheur des brumes nocturnes se combinent parfaitement pour une maturité optimale !
Vinification : Sélection parcellaire, pressurage direct, fermentation en cuve inox thermo-régulée autour de 16-18°c.
Élevage : Durant 6 mois sur lies fines et bâtonnage régulier.

Température de service : 8 à 10°c
Temps de garde : 8 ans

Dégustation : minéralité, notes florales (chèvrefeuilles et mielleuse), iodées et zestées. Une rondeur singulière grâce à son élevage. Un bel éclat aromatique en bouche tout en élégance, en vivacité et en longueur.

Accords mets et vin :

- Coquilles Saint-Jacques snackés au safran
- Bisque de Homard
- Poissons riche en sauce
- Plats asiatiques
- Volaille en sauce

Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Agent stabilisant: carboxyméthycellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 313 kj/ 75 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

