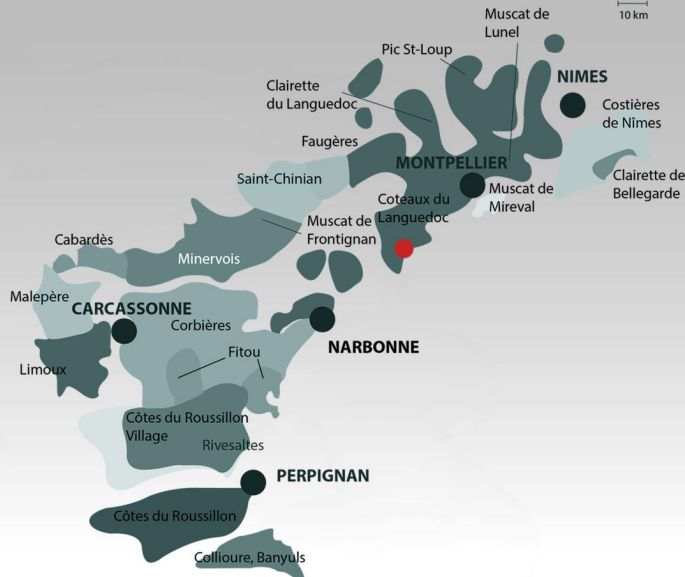




domaine de BELLEMARE

PICPOUL DE PINET



CEPAGE

100% Picpoul

SOL

Sablo-limoneux recouvert de petites concrétions calcaires

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendangé la nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Pas de malolactique. Elevage en cuve inox sur lie fine durant 3 mois

DEGUSTATION

- Œil : Robe jaune pâle avec une teinte argentée
- Nez : Frais, minéral et floral. Notes d'agrumes, citron, pamplemousse.
- Bouche : Attaque vive sur des notes citronnées. Finale sur une arête minérale presque saline.

A servir entre 10° et 12°C.

Accompagne parfaitement fruits de mer et coquillages, poissons, salades, apéritifs.

GRAPE VARIETY

100% Picpoul

SOIL

Sand and muddy covered with small limestone concretions.

VINIFICATION / AGEING

Harvested at night. Direct pressing. Must settling cold statics. Low temperature fermentation (18°C). Not of malolactic. Ageing in stainless tank on fine lees for 3 months.

TASTING

- Colour : Pale yellow with silvered tint
- Nose : Fresh, mineral and floral nose. Notes of citrus fruits, lemon, grapefruit.
- Mouth : Attack lives on lemony notes. Finale on an almost salt mineral edge. Serve between 10° and 12°C.

Good with seafoods and shell, fishes, salads, aperitifs.