



### **Philosophie**

Révéler et faire découvrir les crus & terroirs remarquables du Sud de la France en favorisant les vieilles vignes et les terroirs d'altitude.

### **Terroir**

Le terroir du Picpoul s'étend sur 1400 Ha de part et d'autre de la Via Domitia, en bordure de l'étang de Thau. Le climat est typiquement méditerranéen avec une belle douceur, un superbe ensoleillement et une faible pluviométrie (600 mm). La singularité de ce terroir réside dans son cépage local et historique aux caractéristiques uniques, le piquepoul blanc !

### **Vinification**

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément avec un égrappage total, une courte macération pelliculaire à froid suivi d'un pressurage doux et une fermentation longue à température modérée (16°C).

### **Elevage**

Elevage en cuve béton/inox sur lies fines pendant 4 mois avec battonage régulier pour développer la texture.

### **Assemblage**

Notre sélection parcellaire est ainsi orientée autour des terroirs principaux : - Piquepoul sur sols argilo-calcaires du crétacé qui apporte finesse et minéralité (80% de l'assemblage) - Piquepoul sur sols sédimentaires fluviaux qui apporte fraîcheur aromatique et gourmandise (20% de l'assemblage)

### **Notes de dégustation**

Ce vin à la robe jaune pâle aux reflets verts, nous délivre un bouquet gourmand sur des notes d'agrumes et d'aubépine. La bouche est fraîche et gourmande, révélant de belles saveurs citronnées avec une finale vivifiante.