

# SAS Moulin de GASSAC

SÉLECTIONS PARCELLAIRES

## PICPOUL DE PINET



Déguster avec du poisson, des coquillages et des salades.

Servir de préférence entre 9 et 11°C.

<b>NOM DU VIN</b>	Picpoul de Pinet.
<b>PAYS/ REGION</b>	France/ Languedoc.
<b>ZONE DE SELECTION</b>	Terroir de Pinet.
<b>DENOMINATION</b>	AOP Picpoul de Pinet.
<b>ROBE</b>	Or pâle.
<b>NEZ</b>	Frais, fruité avec des notes d'agrumes.
<b>BOUCHE</b>	Très frais, bel équilibre ample en bouche.
<b>FINALE</b>	Longue acidité, bonne vivacité.
<b>SOLS</b>	Plateau argilo-calcaire riche en marne bordant l'Étang de Thau. Calcaire du crétacé.
<b>CÉPAGES</b>	100% Piquepoul.
<b>VINIFICATION</b>	Eraflage 100%. Vinification sous contrôle de température.
<b>ÉLEVAGE</b>	4 à 5 mois en cuve en inox.
<b>RENDEMENT</b>	50 à 55 hl/ha.
<b>DEGRÉS D'ALCOOL</b>	12,5 % Vol.
<b>GARDE</b>	A boire dans les 2 ans.

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE

