



DUC DE MORNÉ



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CÉPAGE : Piquepoul Blanc



TERROIR : Vignoble planté sur des coteaux avec alternance de pinèdes et de garrigues. Sol argilo-calcaire et caillouteux



VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Sélection à la parcelle sur des vignes de plus de 15 ans. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse température et conservation dans des cuves thermorégulées. Filtration des vins pour un conditionnement à la propriété.



DÉGUSTATION :

ROBE : Jaune paille aux reflets verts très lumineux.

NEZ : Intense et gourmand aux notes d'agrumes, citron, cédrat et de fruits à chair blanche (poire).

BOUCHE : Bouche ample et délicate, caractérisée par beaucoup de finesse. Les notes de fruits à chair blanche se mêlent aux notes d'agrumes. La fin de bouche est longue et délicate tout en restant fraîche et équilibrée.



ACCORDS VINS & METS : Exprime sa pleine saveur en accompagnement de bouillabaisse, soupes, fricassées de poissons, seiches, plats en sauce méditerranéens, fruits de mer et crustacés.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE : Vin prêt à boire avec un potentiel de garde de 2 à 3 ans. Service à la bouteille. Température optimale de dégustation entre 10 et 12°C.