

# DOMAINE FÉLINES JOURDAN

## AOP PICPOUL DE PINET 2017

Cépage: 100% Piquepoul

### Caractéristiques du millésime

Hiver sec, printemps précoce et pluvieux, été chaud. Vendanges très précoces (3 semaines d'avance), raisins sains, petit rendement, belle concentration, vins équilibrés.

### Vinification

Pressurage direct, fermentation en cuves inox thermo-régulées à 16-18°, élevage sur lies fines plusieurs semaines. Assemblage de raisins issus de nos trois terroirs

### Climat et terroirs

Le climat méditerranéen typique est marqué par les influences maritimes.

Félines est une plaine en pente douce encadrée par l'étang de Thau et une réserve ornithologique, le sol, argilo-calcaire est composé de molasses à esquilles calcaires (altitude de 2 à 20m).

Les Cadastres, un grand plateau au cœur de l'appellation Picpoul de Pinet est bordé par la Voie Domitia, le sol alterne entre des bancs de marne blanche et des terres argilo-calcaire. (Altitude de 45m en moyenne)

La Coulette versant Est d'une colline aux sols rouges sablo-graveleux, les vignes de piquepoul sont plantées à l'orée des pinèdes donc protégées des vents dominants (altitude 80m).

### Notre agriculture est raisonnée



# DOMAINE FÉLINES JOURDAN

## AOP PICPOUL DE PINET 2017

### Dégustation

Robe typique dorée, brillante, aux nuances vertes.

Attaque ; belle acidité équilibrée par l'amplitude donnée par ce millésime très sec qui réussit particulièrement au piquepoul.

Premier nez ; aromatique et frais citronné et poire, à l'aération le pomélo, la pêche et citron confit confirment la fraîcheur et la minéralité de ce vin. Quelques notes anisées pour une finale ample en bouche. Le millésime apporte sa touche avec une belle structure.

### Conseils Gastronomiques

A déguster pour l'apéritif sur un pèlardon frais aussi bien que sur un, plateau de fruits de mer, des huîtres cuisinées et tous les plats traditionnels sétois ; tielle, moules farcies, macaronade aux brageoles, rouille de sèche, bourride de baudroie.

Parfait avec des poissons grillés, gambas à la plancha, rougets à la tapenade, dorade au fenouil, moules marinières, bouillabaisse.

Accompagne aussi très bien les sushis, les coquilles Saints Jacques, la Langouste ou le Homard

**Température idéale de service : 8 – 10°C**

**Evolution : 5 ans**

**Une étoile au guide Hachette2019**

**Prix caveau 6.90 €**

