

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

AOP PICPOUL DE PINET 2018

Cépage: 100% Piquepoul

Caractéristiques du millésime

Hiver froid et humide avec quelques tempêtes et un épisode neigeux fin février, records de pluie au printemps, canicule en été avec un épisode pluvieux au début du mois d'août qui a permis la conservation du jus dans les baies. Pour les vendanges les conditions météorologiques ont été idéales, ces vendanges sont les plus longues de l'histoire du Domaine.

Un Millésime généreux.

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 34140 MEZE Tél 04 67 43 69 2
felinesjourdan@gmail.com www.felines-jourdan.com



DOMAINE FÉLINES JOURDAN

AOP PICPOUL DE PINET 2018

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.

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, 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 Hachette 2019 pour le millésime 2017

