

Cuvée Classique
A.O.P. Picpoul de Pinet 2022

Cépage : 100% Piquepoul

Dégustation

Robe typique jaune pâle aux reflets argentés.

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

Le nez est expressif et gourmand, zeste de citron vert, pomelo jaune, floral sur l'acacia, le lys et la fleur de citronnier.

La bouche est tendre et acidulée.

Conseils Gastronomiques

A déguster avec des produits de la mer, pour l'apéritif ou avec un plateau de fruits de mer, des huîtres cuisinées et tous les plats traditionnels sétois ; tielle, moules farcies, rouille de sèche, bourride de boudoir. Parfait avec des poissons grillés ou tout simplement sur des moules marinières.

Accompagne aussi la soupe de poissons, les sushis, les coquilles Saint-Jacques, les gambas à la plancha, la langouste ou le homard...

Température idéale de service : 8 - 10°C

Evolution : 5 ans

Prix caveau TTC 8.00 €



Millésime 2019
Deux étoiles au guide Hachette 2021
Millésime 2020
Deux étoiles au guide Hachette 2022
Millésime 2021