

# Cuvée « Féline »

AOP Picpoul de Pinet 2021



**Cépage** : 100% Piquepoul, ce cépage Languedocien possède une élégance et un bouquet riche à découvrir dans notre cuvée « Féline ».

**Sol** : Nommée « Félines » cette parcelle de l'AOP Picpoul de Pinet, la plus proche du Bassin de Thau nous offre des raisins d'exceptions ! C'est une petite plaine en pente douce, proche d'une réserve ornithologique, le sol est composé de molasses à esquilles calcaires.

**Climat** : Dans cette appellation où le climat méditerranéen est marqué plus qu'ailleurs en Languedoc par sa sécheresse estivale, le Piquepoul a su trouver sa place pour s'exprimer délicieusement. Les entrées maritimes après le 15 août et la fraîcheur des brumes nocturnes se combinent parfaitement pour une maturité optimale !

**Vinification** : Récoltées de nuit, les baies de raisins sont pressées directement. Le jus transformé en vin est ensuite élevé sur lies fines et bâtonné régulièrement pendant 6 mois en cuves inox thermo-régulées.

**Notes de dégustation** : Ce Picpoul a la robe jaune paille et exprime un nez très complexe. La cuvée « Féline » vous emmènera sur un bel éclat aromatique d'agrumes confits, de chèvrefeuille, coing frais, lys et miel. En bouche, avec fraîcheur et vivacité, vous découvrirez cette sublime complexité aromatique au fil de vos dégustations.

**Cette cuvée singulière a un beau potentiel de garde d'environ 5 ans et existe en magnums.**



**Coup de Cœur et Médaille d'Or 2022 Concours Terre de Vins**

Le millésime 2015 a obtenu une étoile au guide Hachette 2018.  
Le millésime 2017 a été noté 15/20 par la revue des vins de France d'avril 2019.  
Le millésime 2017 a reçu la note de 89 points par le magazine DECANTER en avril 2019.