

Cépage : 100% Piquepoul

Dégustation

Robe typique jaune pâle aux reflets verts.

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

Le nez est expressif aux notes de poire fraîchement coupée, anis étoilée, immortelle.

La bouche est tendre en attaque et libère progressivement toute la fraîcheur du cépage.

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 baudroie. 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