



domaine de
BELLEMARE

PICPOUL DE PINET

AOP



100% Picpoul



Vendangé de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C), pas de fermentation malolactique



Cuve inox sur lie fine pendant 3 mois



Robe: jaune pâle avec une teinte argentée

Nez: nez frais, minéral et floral

Bouche: notes d'agrumes, citron et pamplemousse, attaque vive, finale minérale presque saline



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: Fruits de mer, poissons, fromages de brebis ou de chèvre, apéritifs