



domaine de
BELLEMARE

PICPOUL DE PINET SÉLECTION PATIENCE

AOP PICPOUL DE PINET



100% Picpoul blanc



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



Amphore sur lie fine pendant 10 mois



Robe: jaune pâle avec une teinte argentée
Nez: nez frais, minéral et floral
Bouche: attaque vive sur notes citronnées, finale minérale presque saline



5 - 10 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: fromages, viandes blanches, poissons, apéritifs