



domaine de  
**BELLEMARE**



## PICPOUL DE PINET:

### VIN

**Millésime** : 2022

**Appellation** : AOP Picpoul de Pinet

**Assemblage** : 100% Picpoul

**Vinification** : Vendangé la nuit - Pressurage direct sans rebêchage – débouillage statique à froid – fermentation à basse température (18°C) – pas de malolactique.

**Elevage** : En cuve inox sur lie fine durant 3 mois.

**Dégustation** : Robe jaune pâle avec une teinte argentée – Nez frais, minéral et floral – notes d'agrumes, citron, pamplemousse – attaque vive sur des notes citronnées - finale sur une arête minérale presque saline.

**Accords culinaires** : Fruits de mer et coquillages, poissons, salades, apéritifs.

**Service** : 10 -12°C

**Garde** : 2 ans

**Production** : 25 000 cols par an

**Données analytiques :**

Degré alcoolique : 14 % vol.

Sucre résiduel : 2.36 g/hl

Acidité totale : 4.39 g H2SO4/L

pH: 3.15

### TERROIR

**Orientation** : Est-ouest

**Altitude** : 10 m

**Climat** : Méditerranéen

**Type de sol** : Sablo-limoneux recouvert de petites concrétions calcaires

**Densité de plantation** : 4000 pieds/ha

**Rendement** : 50 hl/ha

**Itinéraire culturel** : Pratique culturale raisonnée – certification HVE 3



### CONDITIONNEMENT

**Bouteille** : Flûte alsacienne couleur chêne

**Bouchon** : Liège (49\*24) ou BVS (crème)

**Carton** : 6 bouteilles debout avec calage

