



# AOP PICPOUL DE PINET

## DOMAINE MORIN LANGARAN



**Cépages :** Picpoul

**Age des vignes :** 25 ans

**Vinification :** Maturité très tardive ; vendange de nuit, égrappage total, pressurage direct (pneumatique), inertage des moûts sous CO<sup>2</sup>, débouillage par le froid (2°C), fermentation à basse température (13/15°C), élevage sur lies fines en cuve pendant 2 mois.

### **Dégustation :**

Brillant avec une teinte jaune pâle presque argentée. Nez très frais, minéral, fin et floral, aubépine, fleurs blanches ; notes d'agrumes, citron, pamplemousse ; en bouche, attaque vive et fraîche avec des notes citronnées, une belle nervosité et une arrête minérale franche, associées tout de même à une rondeur et une sucrosité bien présente. Servir à 10°C. ce vin vif et bien frais sera le compagnon idéal des poissons grillés, des plateaux de fruits de mer, des sushis ; il peut aussi se consommer en apéritif.