



domaine de
BELLEMARE

PICPOUL DE PINET



CEPAGE
100% Picpoul

SOL
Sablo-limoneux recouvert de petites concrétions calcaires

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendangé la nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Pas de malolactique. Elevage en cuve inox sur lie fine durant 3 mois

DEGUSTATION
• Œil : Robe jaune pâle avec une teinte argentée
• Nez : Frais, minéral et floral. Notes d'agrumes, citron, pamplemousse.
• Bouche : Attaque vive sur des notes citronnées. Finale sur une arête minérale presque saline.
A servir entre 10° et 12°C.

Accompagne parfaitement fruits de mer et coquillages, poissons, salades, apéritifs.

GRAPE VARIETY
100% Picpoul

SOIL
Sand and muddy covered with small limestone concretions.

VINIFICATION / AGEING
Harvested at night. Direct pressing. Must settling cold statics. Low temperature fermentation (18°C). Not of malolactic.
Ageing in stainless tank on fine lees for 3 months.

TASTING
• Colour : Pale yellow with silvered tint
• Nose : Fresh, mineral and floral nose. Notes of citrus fruits, lemon, grapefruit.
• Mouth : Attack lives on lemony notes. Finale on an almost salt mineral edge.
Serve between 10° and 12°C.

Good with seafoods and shell, fishes, salads, aperitifs.