



Blanc des Mers Picpoul de Pinet

Algemeen

Picpoul is één van de weinige druivensoorten waarbij de appellatie dezelfde naam heeft als de druif.

De wijngaarden voor deze Picpoul de Pinet kijken uit op de zee en het bassin van Thau (binnenmeer gekend om zijn oesters). In de wijngaarden beoefent men de zogenaamde Lutte Raisonnée-methode, waarbij zo weinig als mogelijk gebruik wordt gemaakt van chemicaliën, pesticiden, ...

Het wijndomein Bruno Andreu gaat prat op traditionele wijnbouw met elegante toetsen.

De Picpoul-druiven worden 's nachts en manueel geplukt (om de frisheid nog meer te verzekeren). Daarna volgt een lichte persing waarna de fermentatie start op lage temperatuur. Een lange fermentatie zorgt voor meer complexiteit in de wijn.

Soort

Wit fris

Bodem en ondergrond

Klei, Zand

Druif

Picpoul de Pinet

Land

Frankrijk

Jaargang

2022

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens bleekgeel.

Geur

Na openen vrij gesloten neus die zich zal ontvouwen nadat de wijn meer lucht krijgt. Vooral steenfruit, citrus en floraliteit spelen de eerste viool, maar daarnaast ook mineraliteit, kruidigheid en lactische kenmerken.

Smaak

Mineraliteit en frisheid komen naar voren in de mond, in de afdrank ook een licht vettig en zelfs ziltig kantje. Evenwichtig, zuiver maar met de nadruk op een levendige wijn gemaakt met 'spanning'.



Gastronomie

De mineraliteit spat uit het glas samen met een ziltig kantje vraagt dit om te combineren met schaal-en schelpdieren.

Haal de oesters uit de koelkast, deze picpoul zal met gejuich onthaald worden. Daarnaast ideaal als aperitief, maar ook bij fruits de mer, mosselen, maar ook een pasta vongole zal geen neen zeggen.

Lekker bij

Aperitief, Kazen, Koude visgerechten, Pastagerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar