

## LA DÉCOUVERTE PICPOUL

AOP - PICPOUL DE PINET

13,5 %



100 % Piquepoul



Argilo-calcaire



Vinification Traditionnelle  
Ramassage tardif



Un air de vacances ? Voici un nez expressif, très fin, sur les fleurs blanches et les agrumes. La bouche est un modèle du genre, entre gras et vivacité : une chair savoureuse qui s'ouvre sur des parfums d'écorce de citron vert.



Un beau blanc méridional...pour les huîtres (du bassin de thau de préférence !), des poissons aux épices voire des courgettes farcies au chèvre frais...  
Miam !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.