



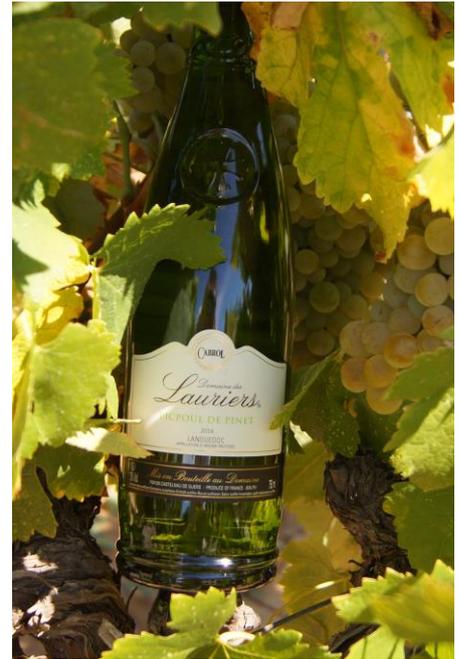
Marc CABROL " Vigneron éleveur"

A.O.P PICPOUL DE PINET

Classic

Grand vin du Languedoc

Minéral & Fruité



APPELLATION : Appellation d'Origine Protégée
LANGUEDOC PICPOUL DE PINET.

CÉPAGE : PIQUEPOUL

COULEUR : BLANC

RENDEMENT : 55 HL/HA

SOL : Calloutis marno-calcaire rouge.

VINIFICATION : **Agriculture Raisonnée**

Vendange de nuit pour la fraîcheur. Transport de la vendange par remorque tout inox à chapeau hermétique. Processus de vinification sous gaz inerte. Pressurage: Pressoir Pneumatique à cage fermée tout inox à remplissage par gravité. Contrôle des températures: Par thermo-plaques (drapeaux).
Température de débouillage: 8°C. Durée: 24 Heures.
Fermentation : Température maximum : 17°C, durée : 3 semaines.
Type de collage: Ichtyocolle. Filtration sur lentilles stérilisantes à la mise en bouteille.

DEGUSTATION :

Robe brillante nuancée de vert.

Nez jeune et agréable, une symphonie d'arômes alliant les fruits exotiques et la pêche.

Bouche harmonieuse et toute en finesse où l'on retrouve la saveur des fruits exotiques.

SUGGESTION DU SOMMELIER :

Servir très frais, entre 6 et 8°C pour accompagner des plats de fruits de mer, crustacés et poissons.

Peut également être servi en apéritif, naturel ou souligné d'une pointe de crème de cassis ou de mûre.

DISTINCTIONS :

Millésime 2016 : Médaille d'Argent au Concours national des Vignerons Indépendants 2017.

2017 : Médaille d'Or au Concours national de Macon 2018.

** Deux étoiles au Guide Hachette des Vins 2019.

2018 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole - Paris 2019.

Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2019

2019 : Médaille d'argent au Concours Général Agricole - Paris 2020.

2020 : Médaille d'Or + coup de ♥ Concours des Grands Vins Languedoc-Roussillon 2021

2021 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole - Paris 2022.

2022 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole - Paris 2023.

Domaine des Lauriers – 15 avenue de Pézenas F-34120 Castelnau de Guers T : +33 (0) 467 31 83 10 – P : +33 (0) 607 59 32 14

www.domaine-des-lauriers.com

contact@domaine-des-lauriers.com