



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

BEAUVIGNAC

● HB Millésime



Robe : limpide et cristalline d'un jaune pâle aux reflets dorés

Nez : puissant déclinant vers des agrumes mûrs ou confits, des fleurs blanches et de la pâte de coing

Bouche : généreuse et longue, avec la vivacité d'un Picpoul

Gastronomie : poissons, coquillages nobles, viandes blanches et fromages frais ou affinés

Garde : 1 à 10 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Picpoul de Pinet

Localisation et superficie

Pomerols (34) - 2400 ha

Cépage(s)

Piquepoul

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Vinification et élevage

Macération pelliculaire, fermentation en cuve sous température contrôlée à 15°C, élevage et bâtonnage sur lies fines de 6 mois en cuve
