



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LA CROIX GRATIOT

● Bréchallune

Robe : brillante, légèrement dorée

Nez : arômes d'écorces d'agrumes, de citrus, pomelo, cédrat, de kumquat, notes de céréales

Bouche : ample, fraîche, structurée avec une belle longueur

Gastronomie : apéritif, une salade de Hareng , sèche à la plancha

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°



Appellation

AOP Picpoul de Pinet

Localisation et superficie

Montagnac (34) - 35 ha

Cépage(s)

Piquepoul

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Récolte de nuit pour préserver la fraîcheur et les arômes

Vinification et élevage

Elevage en jarres en grès, élevage sur lies fines durant 5 mois

