



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

