

DOMAINE SAINT PAUL DE FANNELAURE

PICPOUL DE PINET A O C Coteaux du Languedoc



Sixième millésime du Domaine. Production 2007 = 5.000 bouteilles

Cépage : Piquepoul blanc 100 %

Parcelles : vignes âgées de 20 ans sur un terrain argilo-calcaire situées sur le flanc d'une colline entourant le domaine. Exposition : Sud-Est

Récolte : le 10 septembre 2007 vers 5 h le matin

Vinification : Extraction douce des jus. Refroidissement à 8° et décantation 36 h. fermentation de 18 jours entre 14 et 16 °
Elevage sur lies fines.

Rendement : 55 hl / ha

Degré alcool : 13,2°

Acidité 4 g

Sucre résiduel

1,3 g/l

Commentaires sur la dégustation

Belle teinte jaune pâle au reflets jaunes. Notes aromatiques discrètes et florales. Très élégant grâce à une jolie bouche fraîche sur des notes d'agrumes (pomelos).

Suggestion d'accompagnement de mets :

Fruits de mer, poisson grillé, volailles, feuilleté au roquefort, tielle sétoise, brandade de morue, fromages de chèvre ou de brebis et même choucroute. Ou tout simplement à l'apéritif avec des rondelles de saucisson.

Conditionnement

Neptune 75 cl en cartons de 6 btles

bordelaise 50 cl en cartons de 12 btles

Citations : Petit Futé des Vins de moins de 8 € - Guide des Vins Gilbert et Gaillard - Guide Fleurus des Vins 2006

Michèle et Philippe VAILLE, Domaine St Paul de Fannelaure 34120 CASTELNAU de GUERS

Tél. 04.67.98.93.87 Fax : 04.67.98.00.95

Site web : www.fannelaure.com

E-Mail : contact@fannelaure.com