



Picpoul de Pinet AOP Extra Brut

Famille Guibert

Une brise fraîche du Languedoc

Description:

Avec ce Picpoul de Pinet Extra Brut, la Famille Guibert démontre de manière impressionnante pourquoi cette appellation compte parmi les régions viticoles les plus passionnantes du sud de la France en matière de vins blancs. Entre les bancs d'huîtres de l'Étang de Thau et les brises salées de la Méditerranée, naissent ici des vins qui allient de manière unique fraîcheur, précision et élégance maritime. Le résultat est un vin mousseux merveilleusement simple, mais plein de caractère, qui révèle son origine à chaque gorgée. Idéal à l'apéritif, avec des huîtres, des fruits de mer ou partout où la fraîcheur et la légèreté sont de mise.

Profile aromatique:

Im Glas schimmert der Wein in einem zarten, blassen gelb mit feinen grünlichen Reflexen, begleitet von einer eleganten Perlage. In der Nase zeigt er sich angenehm frisch, mit Anklängen weisser Früchte und dezenten Noten von Trockenfrüchten. Am Gaumen wirkt er weich und harmonisch, getragen von einer lebendigen, feinperligen Struktur, während feine Röstaromen von Haselnuss ihm eine elegante und ausgewogene Tiefe verleihen.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

N° article: 1444723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Picpoul de Pinet AOP Extra Brut

Famille Guibert

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.