



Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac, Mas de Daumas Gassac

Le compagnon des poissons et fruits de mer

Beschreibung:

Véronique et Aimée Guibert ont été ridiculisées lorsqu'elles ont fondé leur domaine viticole dans l'Hérault en 1971. Les vins du sud de la France étaient alors considérés au mieux comme des produits de masse. Cela a changé – et de quelle manière. Lorsque les coteaux de la Haute Vallée de Gassac ont été arrachés, ils ont sauvé les meilleures parcelles en collaboration avec des viticulteurs voisins. De cette coopération est née la ligne de vins Moulins de Gassac – des vins d'entrée de gamme produits avec grand soin, comme le vin blanc traditionnel du Languedoc Picpoul de Pinet, qui se marie parfaitement avec les délices de la mer.

Degustationsnotiz:

Jaune clair. Nez aux notes gourmandes de fruits blancs et jaunes, rappelant les groseilles blanches, les fleurs de sureau et la gelée de coing, sur de délicates touches d'ananas et d'abricots. Pêche et fleur d'oranger dans la bouche tendre, belle alternance entre fraîcheur et douceur de fruits, légères nuances pamplemousse, dansant jusque dans la finale sans complication. Ce vin est issu de vignes situées directement sur les rives de l'étang de Thau, d'où proviennent les fameuses huîtres de Bouzigues.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Mas de Daumas Gassac
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Picpoul
Artikelnummer:	1394424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac
Mas de Daumas Gassac

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Picpoul
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés