



Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac, Mas de Daumas Gassac

L'accompagnamento per pesce e frutti di mare

Beschreibung:

Veronique e Aimée Guibert furono ridicolizzate quando fondarono la loro cantina nel dipartimento dell'Herault nel 1971. All'epoca, i vini del sud della Francia erano considerati al massimo prodotti di massa. Le cose sono cambiate - e come. Quando nell'Haute Vallée de Gassac vennero disboscati pendii scoscesi ad alta intensità di lavoro, insieme ai viticoltori vicini salvarono i siti migliori. Da questa collaborazione è nata la linea di vini Moulins de Gassac, vini di base prodotti con grande cura, come il tradizionale vino bianco della Linguadoca Picpoul de Pinet, che si abbina perfettamente alle specialità marinare.

Degustationsnotiz:

Colore giallo chiaro. Seducente frutta bianca e gialla, che ricorda il ribes bianco, i fiori di sambuco e la gelatina di mele cotogne, seguita da ananas e albicocche delicate. Al palato, la freschezza, la dolcezza fruttata e la finezza del pompelmo, ora anche della pesca e dei fiori d'arancio, danzano nel finale senza complicazioni. Da vigneti situati direttamente sull'Etang de Thau, origine delle uniche Huitres de Bouzigues.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Mas de Daumas Gassac

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Picpoul

Artikelnummer: 1394424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac
Mas de Daumas Gassac

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Picpoul
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi