

PICPOUL DE PINET

Classique

DOMAINE DES LAURIERS

- **Certification** : HVE 3
- **Terroir** : Marne pierreuse rouge et calcaire
- **Appellation** : AOP - Picpoul de Pinet
- **Cépage** : Piquepoul (100%)



Vinification : La vinification est réalisée sous gaz inerte afin de conserver la fraîcheur et les arômes, puis un pressurage pneumatique a lieu et un débouillage à froid à 8° C pendant 24 heures ; fermentation de 3 semaines sous température contrôlée. Le vin est ensuite collé et filtré avant d'être mis en bouteille.

Notes de Dégustation : Robe jaune brillant aux reflets verts. Nez floral avec des notes d'aubépine, d'acacia, mais aussi d'agrumes. La bouche est ronde et minérale avec une finale de pamplemousse.

Accords Mets & Vins : Parfait avec des coquillages, des crustacés, des poissons ou tout simplement en apéritif entre amis. Servir entre 6 et 8°C



2026



2026



2025



2025



2024



2024

PICPOUL DE PINET

Classique

DOMAINE DES LAURIERS

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : AOP - Picpoul de Pinet
- **Terroir** : Red Stony marl and Limestone
- **Varietal** : Piquepoul (100%)



Vinification : Vinification is achieved under inert gas in order to keep freshness and aromas, then a pneumatic pressing occurs and cold settling at 8° C during 24 hours; 3 weeks fermentation under controlled temperature. The wine is then fined and filtered before bottling

Tasting Notes : Brilliant yellow robe with green tints. Flower nose with notes of hawthorn, acacia, but also citrus fruit. Round and mineral wine in the mouth with a grapefruit finish.

Food & Wine Pairing : Perfect with shellfish, crustaceans, fish or simply as an aperitif with friends. Serve between 6 and 8°C



2026



2026



2025



2025



2024



2024