

PIQUEPOUL DE PINET

Étiquette Noire

DOMAINE MORIN LANGARAN

- Certification : HVE 3
- Appellation : AOP Picpoul de Pinet
- Terroir : Argilo-calcaire
- Cépage : Picpoul



Vinification : Le piquepoul est le raisin le plus tardif du vignoble. Il est récolté fin septembre et même parfois début octobre. Vendanges nocturnes afin de préserver les arômes et la fraîcheur. Pressurage immédiat et débourbage à froid à très basse température. La fermentation est réalisée sous température contrôlée. A cette qualité, c'est la salinité et la vivacité qui sont recherchées ; il n'y a donc pas de bâtonnage.

Notes de Dégustation : Un beau vin jaune pâle avec des reflets verts, un nez très frais avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes ; une bouche extrêmement fraîche avec des notes de citron et de fleurs avec une finale minérale et saline.

Accords Mets & Vins : Coquillages, poissons grillés, apéritif, sushi, carpaccio de poissons et de coquilles Saint-Jacques. Servir autour de 8 et 10°C.



PIQUEPOUL DE PINET

Black label

DOMAINE MORIN LANGARAN

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : AOP Picpoul de Pinet
- **Terroir** : Clay and Limestone
- **Varietal** : Picpoul



Vinification : Picpoul is the latest grape of the vineyard. It is harvested at the end of September and even sometimes at the beginning of October. Night harvest in order to preserve aromas and freshness. Immediate pressing and cold settling at a very low temperature. Fermentation is achieved under controlled temperature. At this quality, it's the saline edge and the liveliness that are sought after; so there is no batonnage.

Tasting Notes : A nice pale yellow wine with green tints, very fresh nose with aromas of white flowers and citrus fruit; extremely fresh palate with notes of lemon and flowers with a mineral and saline finish.

Food & Wine Pairing : Shellfish, grilled fish, aperitif, sushi, fish and scallop carpaccio. Serve at around 8 and 10°C.



2024



2020



2019



2018



2017



2016