

# CHATEAU SAINT- MARTIN DE LA GARRIGUE



## Picpoul de Pinet

2018

**Blanc**

AOP Picpoul de Pinet

### **Cépages:**

Picpoul blanc 100 %

### **Viticulture:**

Agriculture raisonnée certifiée "Terra Vitis"

### **Vinification:**

Macération pelliculaire de 10 heures. Débourage à froid puis fermentation lente et sous température contrôlée, élevage sur lies fines en cuve pendant 4 mois.

### **Description :**

Visuel : Jaune lumineux.

Olfactif : notes fines minérales et florales, vivacité des arômes d'agrumes.

Gustatif : densité, fraîcheur et gras s'harmonisent.

### **Conservation :**

3 à 4 ans.

### **Alliance gastronomique :**

Les huitres, coquillages, crustacés, sushis, poissons grillés ou marinés à la Tahitienne. Mais aussi avec les carpaccio de bœuf, saint-jacques, les tartares de thon, de saumon et de saint-jacques, les sushis, les fromage de chèvre sec...

### **Température de service :**

Servir de préférence entre 12 et 14°C.

## **Terre de Vins :**

*"un picpoul hors norme avec sa robe jaune dorée et son nez miellé et brioché. La bouche est volumineuse avec beaucoup de gras, de la matière et une belle longueur. La finale reste tonique"*

**TOP 10** Tim Atkin's Jury (London)

