



HOMMAGE ETIENNE FARRAS

La cuvée Etienne Farras incarne un picpoul d'exception au travers de la gamme patience. Ce picpoul Hommage nécessitera une alliance à la hauteur de sa grande qualité.



APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet



CÉPAGE : Piquepoul Blanc



TERROIR : Sol homogène argilo-calcaire s'ouvrant pleinement sur la mer.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vinification à froid (environ 12 jours) en cuve béton de raisins issus de parcelles sélectionnées par nos responsables vignobles. Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois, avec remise en suspension hebdomadaire des lies fines de la cuve jusqu'à l'obtention du profil souhaité.



DÉGUSTATION :

ROBE : Robe d'un jaune intense et lumineux.

NEZ : Bouquet complexe et très expressif qui développe des notes d'agrumes, de fruits mûrs et une finale plutôt florale (fleurs blanches).

BOUCHE : Attaque en bouche souple et fraîche avec une très belle persistance tout au long de la dégustation. Belle sensation en bouche avec un équilibre parfait entre rondeur et fraîcheur.



ACCORDS VINS & METS :

Poissons grillés. Volailles simplement rôties ou en sauce demi-deuil.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Vin élevé 9 mois sur lies fines. Potentiel de garde 5 ans. Température de service 10-12°C. Afin de conserver toutes ses qualités, conserver ce vin au frais et à l'abri de la lumière.