



# Avenue de la Mer

## N°4 PIQUEPOUL

### Vin blanc



**Appellation :** IGP Pays d'Oc

**Cépages :** 100% Piquepoul

**Alc. / Vol. :** 12,5 %

**Sol :** 5000 pieds par hectare - Palissage haut en taille Royat  
Côteaux argilo-calcaire et terres argilo-limoneuses

**Vinification :** Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique.  
Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux.  
Pressurage doux et sélection des jus, suivi du contrôle des températures de fermentation. Elevage sur lies fines et limitation des ajouts de sulfites.

**Couleur :** Robe jaune clair brillante aux reflets verts.

**Nez :** Le nez développe des arômes de zestes d'agrumes et de fleurs blanches

**Dégustation :** L'agitation laisse apparaître des notes de fruit de la passion légèrement mentholées. L'attaque est ronde sur les agrumes confits, suivie d'un milieu en bouche ample. La finale est élégamment iodée

**Service :** A servir entre 10-12°C

**Conservation :** Jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions de conservation

**Mets et vins :** Ce vin accompagnera à merveille les huîtres, fruits de mer et les plats à base de poisson



La Collection Avenue de la Mer est disponible sous 6 références différentes.



**Wines & Brands**  
+33 (0)6 07 71 20 36  
contact@winesandbrands.com  
257, Allée du Mas Nègre  
34970 LATTES  
FRANCE