

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Picpoul de Pinet Château

Picpoul de Pinet AOC

Domaine de Petit Roubié



**Région** : Languedoc, France.

**Appellation** : Picpoul de Pinet AOC.

**Cépages** : 100% Piquepoul Blanc

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2029

**Robe** : or pâle, ornée de reflets verts.

**Nez** : arômes floraux, de pêche blanche et de pomelo

**Bouche** : une belle acidité salivante, une finale citronnée et légèrement iodée.

**Conclusion** : un archétype du Picpoul de Pinet !

**Service** : Bar en croûte de sel, langouste à la parisienne.

Ce Picpoul de Pinet dévoile des arômes floraux intenses, accompagnés de parfums de pêche blanche et de pomelo, de citron et d'ananas mûr. L'attaque en bouche est gourmande puis laisse place à une acidité salivante. La finale est citronnée et sapide, délicatement iodée. Un archétype du Picpoul de Pinet !

**Teneur en alcool** : 12.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90729 75 2023    **Prix membre** : 12.60

**Prix catalogue** : 14.00