



# Vignerons de CESSENON

DEPUIS 1937



## PESCALUNE

AOP PICPOUL DE PINET

### ASSEMBLAGE

100% Picpoul blanc vin labélisé Haute Valeur Environnementale

### TERROIR

Le terroir est essentiellement constitué de plateaux argilo-calcaire. Ces plateaux sont orientés en pente vers l'étang de Thau à une altitude moyenne de 40mètres. Le vignoble est conduit en taille courte, cordon de Royat, avec une limite de 55 hl par hectare.

### VINIFICATION

La vinification du vin blanc en mono-cépage demande une grande précision technique. Le chai climatisé du domaine et la cuverie en inox contribuent à la maîtrise des vinifications.

### DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verdoyants. Nez fin, élégant, floral aux notes d'aubépine et de pêche blanche. La bouche franche et vive présente une belle harmonie avec la rondeur. Des notes d'agrumes frais et de zeste confits sont présentes en bouche et tout au long de la dégustation. La finale offre des arômes de pamplemousse.

### SERVICE

Température de service idéale 11°C

### GARDE

Vin blanc sur la fraîcheur, parfait à consommer dès aujourd'hui. Potentiel de garde 2 à 3 ans.

### GENCODS

Bouteille : 3760188392188

Carton : 3760188392195