

L'AS DE PIQUE 2025 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

L'As de Pique est un vin blanc sec parfumé aux agrumes et enrobé de note grace de miel, sa fraîcheur et sa finale citronnée nous empêche de l'oublier

Accords mets et vins

Toasts, poissons, coquillages, fruits de mer, viandes blanches, cassoulet, viandes rouges ou en sauce, fromages

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : Grenache gris 100%

Vendange : Vendange mécanique, tôt le matin, avec nettoyage et éraflage des grappes

Viticulture : Taille en cordon de royat pour maîtriser la production (45 hectos / hectare) labour du sol profond et désherbage mécanique pour favoriser l'enracinement et la résistance à la sécheresse

Vinification : Pressurage direct, pré fermentaire à froid, débouillage puis après la fermentation alcoolique battonage sur lies fines

Elevage : Pas d'élevage, au printemps suivant la vinification, nous préparons ce vin pour la mise en bouteille afin qu'il soit prêt à consommer avant la saison estivale

Dégustation

Robe : Dorée, couleur miel

Nez : Fleurs blanches

Bouche : Réglisse fenouil miel

Finale : Légèrement citronnée

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 10 à 12 degrés



Plaisirs du vin
Agen