Jeff Carrel
Piquepoul
Iode et Mer



Ça vous est déjà arrivé de boire un verre de vin et de vous sentir en bord de mer ?





Appellation : Vin de France
Millésime : 2024
Degré : 12,5%
Cépages : 100% Piquepoul

Terroir : Sol argilo-siliceux.

Conduite de la vigne : Agriculture biologique.

Mode de vinification : Pressurage direct / Bio protection / Fermentation lente à basse température.

Elevage : En cuve inox sur lies fines, poursuivi en bouteille dans la recherche d'arômes tertiaires à la manière des grands Champagnes. Ce vin, non filtré continuera d'évoluer tout au long de sa garde.

Notes de dégustation :

Belle robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez puissant aux arômes d'agrumes, de pamplemousse.

Cette salinité qui fait saliver lui apporte une belle longueur en bouche.

Il marie la douceur de ses fruits à la fraîcheur de sa finale iodé.

En accord :
Un beau plateau de fruits de mer, un fromage au lait cru, une salade composée…

Conseils :
Servir entre 8 et 10°C
Garde conseillée : A minima 5 ans