

Arnaud COMBIER

En Parallèle Piquepoul

Sans Sulfites Ajoutés

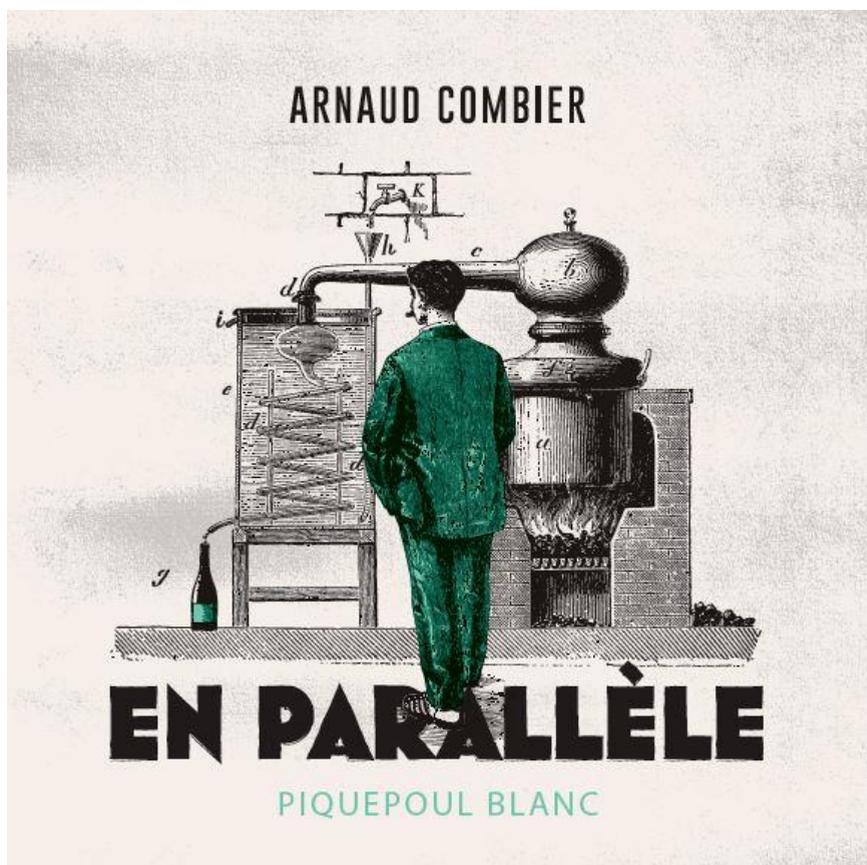
2022

Vin de France



Esprit Nature

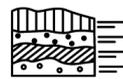
Vif et floral un piquepoul fidèle à ses influences marines pour un joli vin plein d'énergie.



13 % alcool

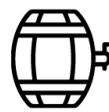


100% Piquepoul Blanc



Sol argilo-siliceux.

Conduite de la vigne : Conversion AB.



Pressurage direct / Bio protection / Levures Indigènes / Sans sulfites

10% Vinifié et élevé en fûts / 90% vinifié et élevé en cuve.

Filtration / Sans sulfites à la mise.



Citronné et légèrement iodé, souligné par une pointe d'épice douce.

Bouche texturée, saline à la pointe de beurre frais.



Chez Eugène Place du Tertre à Paris on déguste volontiers le Piquepoul accompagné d'huîtres naturelles du Bassin d'Arcachon.



Conseil : Servir entre 8 et 10°C

Garde conseillée : A minima 3 ans.