

Pick Nick

Dès que le soleil pointe son nez, l'envie nous prend d'aller pique-niquer.

Dans l'herbe, au bord de l'eau, à la campagne ou même en ville, il n'y a pas de règles. Seulement de profiter du moment en amoureux ou entre amis et de partager un repas en toute convivialité.

Pour accompagner cet instant décontracté, notre famille a élaboré cette gamme de Bordeaux, sans prétention supplémentaire que celle de vous offrir un bon vin gourmand, fruité et gouleyant.



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 25 Ha

Sol : Argilo-Limoneux

Encépagement : Sauvignon, Sémillon

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique tôt le matin, au frais

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 150 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair et brillante

Nez : Fleurs blanches, buis et agrumes

Bouche : Attaque franche, suivie par du volume, du gras et une belle intensité aromatique.

Accords mets/vins : Apéritif, crudités, salades, fruits