

**Aurélie Vic**, œnologue vigneronne passionnée, découvre et partage les bonnes pistes vineuses du Languedoc. Car la région est grande et les vins aux saveurs et profils multiples. Faut-il qu'il soit frais et gourmand ? Faut-il qu'il se prête à une cuisine méditerranéenne ? Oui bien sûr mais Aurélie Vic veut plus. Du caractère et de l'équilibre, de la finesse et de l'harmonie, que le vin s'exprime et donne des pistes sur ses origines. Bref que les racines parlent, qu'elles nous relient au sol... que le « jus » exhale les saveurs du sud, un concentré de fruit et de parfums de garrigue, avec du croquant, de la finesse et de la buvabilité bien sûr.

Picpoul de Pinet



**Degré**  
**Composition**  
**Sol**  
**Conduite**  
**Récolte**

13,5%  
100% piquepoul  
Argilo calcaire  
Gobelet  
Mécanique, âge moyen des vignes: 30/35 ans, ramassage tardif  
50 hl/ha (en moyenne)  
Traditionnelle

**Rendement**  
**Vinification**

*Un air de vacances ? Voici un nez expressif, très fin, sur les fleurs blanches et les agrumes. La bouche est un modèle du genre, entre gras et vivacité : une chair savoureuse qui s'ouvre sur des parfums d'écorce de citron vert.*

**Température de service**

Frais. 8-10 °C.

**A table**

*Un beau blanc méridional...pour les huîtres (du bassin de thau de préférence !), des poissons aux épices voire des courgettes farcies au chèvre frais...Miam !*

**Disponibilité**

Bouteille 75cl

Aurélie et Jérôme VIC / Propriétaires récoltants

Les Domaines Robert Vic  
Preignes le Vieux 34450 VIAS

Tél: +33(0) 4 67 21 67 82 Fax: +33(0) 4 67 21 76 46

[www.preignes.com](http://www.preignes.com)