



MAISON JEANJEAN
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872

DN MAJONE DM DE LA MAJONE AOP PICPOUL DE PINET BLANC 75 CL 2021

Cuvée emblématique du Domaine, avec une étiquette représentant graphiquement le chemin de Compostelle passant près de la propriété.

CÉPAGE(S)

100% Piquepoul blanc

VIGNOBLE

L'appellation domine l'étang de Thau et ses cabanes à huitre. Ici, la culture de la vigne est multiséculaire. Certaines parcelles ont gardé de l'Antiquité leur superficie et leur exposition. Aujourd'hui, le Picpoul de Pinet, c'est un seul cépage : le picp

VINIFICATION

Sélection parcelleire. Vendanges nocturnes à la fraîcheur des nuits de fin d'été. Macération pré-fermentaire à froid (8°C pendant 6 heures), débourage statique de 24 heures, fermentation à température contrôlée pendant 10 à 15 jours.

ACCORDS

Servir bien frais à 6-8°C, dès l'apéritif, puis avec des huitres, fruits de mer, plats de poissons grillés ou en sauce.

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans



MAISON JEANJEAN
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872