

Domaine Piquemal - Terres Grillées Blanc 2017 - AOP Côtes du Roussillon



Cuvée
Terres Grillées
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2017

[Commandez en ligne](#)

Situé au cœur du Roussillon, le **Domaine Piquemal** s'étend sur 48 ha de coteaux au sein de la Vallée de l'Agly, sur les piedmonts des Corbières. Passionné de vin, comme ses deux grands-pères, Pierre a contribué à l'implantation du Domaine et a activement entamé la restructuration du vignoble dès les années 70 : regroupement des parcelles, préservation des vieilles vignes qualitatives, plantation de cépages améliorateurs...

Le Domaine Piquemal est resté une affaire familiale dans la pure tradition vigneronne. C'est entourée d'une équipe performante et dynamique que Marie-Pierre s'appuie sur ce savoir-faire pour maintenir la qualité des vins, tout en préservant la signature Piquemal.

Terroir

Sélection de schistes en côteaux

Cépages

Grenache blanc et Macabeu vieilles vignes

Vinification

Pressurage direct, débourageage à froid. Fermentation alcoolique en fût de chêne.

Dégustation

Robe jaune or brillant. Son nez est riche et concentré, avec des notes de pain toasté, de noisettes grillées, et de pâte de coing. En bouche, ce vin est charnu et ample à la fois, avec un bel équilibre.

Consommation

Viande blanche en sauce crèmeuse aux morilles- Coquilles St Jacques safranées- Poissons en sauce (flétan, daurade ou loup)- Daurade au sel-Lotte au coco d'agrumes - Tajine de dorade au miel et raisins blonds.

Elevage

En fût de chêne pendant 6 mois. Batonnage sur lies.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/423>