

MAS

# Épic

## Perception

AOP Picpoul de Pinet



### Sols:

Argilo-Calcaire

### Cépages:

100% Piquepoul blanc

### Vinification:

Elevage sur lies fines, léger passage en barrique

### Alcool:

14°

### Dégustation:

Rond, vanillé et minéral en bouche avec des arômes de fleur blanche de pêcher et de zeste de clémentine

### Accord culinaire:

Coquillages, crustacés, poissons (Dos de cabillaud sauce beurre citronnée, tartare de saumon, bouillabaisse) et apéritif dînatoire

### Infos et ventes sur notre boutique en ligne:

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

06 46 45 17 84

[lemasepic@gmail.com](mailto:lemasepic@gmail.com)

Vin en conversion vers l'agriculture biologique certifié par  
FR-BIO-15

14.80 € TTC / 75cl

Soyez curieux !



@lemasepic

