Cellier du Pic
Rouquet’s - blanc



Situé au pied du Pic-Saint-Loup, à seulement 20 km au nord de Montpellier, le Cellier du Pic est un groupement de vignerons qui incarne la richesse et la diversité de son terroir. Fondée en 1939, la structure n’a cessé de se développer et d’évoluer, tout en restant fidèle à ses racines. Vignerons et salariés cultivent ensembles un esprit familial et collectif, où chaque membre joue un rôle crucial dans la production des vins . Le Cellier du Pic, c’est avant tout une aventure humaine, portée par des hommes et des femmes unis par une même passion pour la vigne et le vin.

TERROIR : IGP Pays d’Oc 13.5 % vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% viognier

VINIFICATION : Vendanges de nuit. Vin issu de parcelles sélectionnées. Fermentation à 16°C pendant 15 jours.
Elevage sur lies fines et bâtonnage pendant un mois

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec un poke bowl au saumon ou avec un curry de poisson blanc au lait de coco.

GARDE : 2 ans

SPÉCIFICITÉS : Un nez explosif et variétal sur les fleurs jaune et le chèvrefeuille, avec des touches de sirop d’orgeat. La bouche, fine et élégante, révèle tout le charme de ce cépage.