

## Picpoul de Pinet – Enastående vin för västkustens mat!

**Vin:** Domaine Reine Juliette Picpoul de Pinet, Frankrike

**Mat:** Fantastiskt till moules marinières

**Varför?** Picpoul-vinet är skapat för skaldjur!

Jag blev mycket överraskad när jag första gången stötte på det här vinet i Sydfrankrike. Vinet är annorlunda och i en stil som gjorde att man tänkte skaldjursmåltid direkt efter den första doften och smaken. Picpoul-druvan kommer från Sydfrankrike och har funnits där ända sedan antiken och romartiden. Namnet Picpoul "Lip Stinger" kommer av vinets läckra höga syra.

Vinstockarna som växer några hundra meter från Ostronbäddarna i "Bassin de Thau", ger ett vin som är perfekt för fisk och skaldjur. Picpoul känns som en Sauvignon Blanc /Pinot Grigio hybrid, men vinet har ändå en helt egen stil med smak av Medelhavet. "Son terroir c'est la mer!"

Doften är ungdomligt fräsch med citrus, aprikoser, vita blommor, mineral och faktiskt en liten aning sälta. Smaken är torr och mogen med toner av persika och citrus. Lång och smakrik eftersmak.

Balansen mellan mat och vin är perfekt. Citrustonerna i vinet matchar perfekt de rika smakerna från musslorna och sältan i buljongen.



- **Vin:** Reine Juliette Picpoul de Pinet Terres Rouges
- **Producent:** Domaine Reine Juliette, AOP Languedoc Picpoul de Pinet.
- **Druvor:** 100% Picpoul
- **Alkohol:** 13%
- **Serveras till:** Ostron, musslor och skaldjur från västkusten samt till smakrika fiskrätter.

**Kontakta oss:**

Svenska Vinkompaniet  
info@vinkompaniet.se  
www.vinkompaniet.se  
0303-155 00

*Finns hos din  
restauranggrossist!*