



Au printemps 2021, nous avons eu interdiction de commercialiser des piquettes de la part de la Répression des Fraudes. Il nous tenait vraiment à cœur de continuer à faire vivre cette boisson d'une façon ou d'une autre, dans la légalité toutefois !

Pinpin a donc changé de catégorie légale, c'est devenu une boisson aromatisée à base de vin. Pour bénéficier de l'autorisation de vente, nous avons ajouté au moût une poignée de fleurs (dans la gamme aromatique de la boisson, pour ne pas la dénaturer). L'esprit de la recette et de la boisson restent identiques.

Composition : Moût de raisins rouges, moût de raisins blancs, eau, fleurs sauvages.

Vignes : issu de plusieurs parcelles

Histoire de la cuvée : Ceci n'est pas un vin. C'est un hommage à la piquette, une boisson paysanne et ancestrale qui a disparu peu à peu des campagnes après son interdiction en 1907. Nous avons souhaité faire revivre cette boisson oubliée.

Viticulture : Tous les raisins sont issus de nos vignes, avec le même travail.

Vinification : Macération de moût avec de l'eau pour obtenir une boisson légère et rafraichissante.

Mise : Mis en bouteille aussitôt après la fin de la fermentation, sans ajout de sulfites. Vieillessement de 2-3 mois.

Flacons : bouteilles 75 cl. Bouchage capsule couronne.

Dégustation : C'est un jus réjouissant et fluide (7% d'alcool), rustique et délicat à la fois, qu'on boit à grandes lampées les jours d'été, comme un sirop pour adultes.

Un carafage est parfois nécessaire, une réduction naturelle et passagère peut survenir.  
Servir frais.