



LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Lucides et certainement téméraires, en un mot gaillards, nous la 5^{ème} génération engageons le domaine vers des pratiques à la fois biologiques et écologiques, non pas sans une part de risque.

Malbec, l'atypique – Chardonnay, la présence.

LES GAILLARDS CHARDONNAY

Appellation : Pays d'OC IGP | Contenance : 75 cl | Potentiel de garde : 1-2 ans

Cépages : 100% Chardonnay.

Vignoble : C'est dans la plaine sédimentaire minervoise que nous avons implanté ce cépage sur quelques hectares. Production limitée due aux petites grappes de ces clones qualitatifs.

Vinification : Pressurage direct durant la vendange nocturne ; sélection des jus. Fermentation longue et régulée à 15°. 20% de la cuvée fermente au contact du chêne. Bâtonnage des lies fines en fin de fermentation.

Dégustation : Jaune au reflets verdoyants. Ce vin reflète bien les caractéristiques du Chardonnay avec des notes florales et fruitées. Touche anisée et minérale. En bouche le vin est nerveux, racé et même un peu salin. Un vin de caractère.

Accompagnements : Sur une lotte à l'armoricaine, une daurade royale grillée sur peau ou à l'apéritif sur des cubes de Comté 36 mois ou un vieux Gouda ou des filets d'anchois marinés.

Servir autour de 11°C.



SAS DOMAINE PUJOL

8 bis avenue de l'Europe 11 800 SAINT-FRICHOUX | T : 04 68 78 15 30 | E : info@domainepujol.com | www.domainepujol.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.