



DE NIEUWE GENERATIE

Roekeloos en vastberaden (in één Frans woord "gaillards") hebben wij, de 5^{de} generatie, het engagement genomen om onze wijngaarden zowel biologisch als ecologisch te verbouwen. Dit is zeker niet zonder risico!

LES GAILLARDS CHARDONNAY

Appellatie: Pays d'OC IGP Inhoud: 75 cl

Druivensoorten: 100% Chardonnay.

Wijngaard: Deze druif hebben we aangeplant op enkele hectare op de sedimentvlakte van de Minervois. Beperkte productie vanwege de kleine trosjes van deze hoogwaardige klonen.

Vinificatie: De druiven worden 's nachts geoogst en dadelijk geperst; de sappen geselecteerd. Lange fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur van 15°. 20% van de oogst wordt met eik gefermenteerd. Batonnage van de droesem op het einde van de fermentatie.

Degustatie: De Gaillards Chardonnay heeft een mooie gele kleur met groene tint. Deze wijn weerspiegelt alle kenmerken van een chardonnay met zijn bloemige en fruitige aroma's. Een vleugje anijs met minerale ondertonen. In de mond is de wijn krachtig, pittig en zelfs een beetje zout.

Gerechten: Bij een Armoricaanse zeeduivel, een op de huid gegrilde goudbrasem, gevogelte met room en champignons maar ook excellent als aperitief met blokjes oude Gouda of Comté van 36 maanden en zelfs met gemarineerde ansjovis.

Schenken rond 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

Overmatig drankgebruik schaadt de gezondheid. Geniet maar drink met mate.