DOMAINE
PUJOL

LES TERROIRS

Nos premières parcelles de raisins blancs sur ces terroirs ont atteint l'âge des premières récoltes, enfin nous pouvons commencer à produire le Minervois blanc dont nous avons tant rêvé.
C'est « sur la pointe des pieds » que nous ajoutons cette corde à notre arc, pour un volume confidentiel que nous espérons développer ces prochaines années.

Profondément convaincus du potentiel de nos terroirs de grès, nous voyons là une nouvelle occasion de vous inviter à en partager le fruit !

SUR LA POINTE DES PIEDS

Appellation : AOP Minervois Contenance : 75 cl Degré alcool : 13 %

Cépages : Macabeu, Grenache Blanc, Vermentino.

Vignoble : Amalgame de sol frais argilo-marneux et vignes d'altitude exposées Nord et Ouest sur sols argilo-gréseux.

Vinification : Sélection des jus libres et premières presses, qui fermentera à 18°C et sera ensuite élevé sur lies fines 30 jours, remise en suspension ou non, suivant la dégustation quotidienne.

Dégustation : Fraicheur, note d'ananas qui arrive à l'aération avec du fruit à chair blanche bien mûr. En bouche une belle vivacité côtoie rondeur et douceur, aboutissant à un équilibre fin alors que le fruit persiste.

Accompagnements : Truite meunière ou volailles sauce au beurre, gambas flambées, asperges grillées au parmesan, chèvre demi sec, Comté 36 mois ou autre vache pâte dure.

A apprécier 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.