

DIE NEUE GENERATION

Klarsichtig und kühn, in einem Wort unverzagt, leiten wir, die fünfte Generation, auf dem Weingut biologische und ökologische Vorgehensweisen in die Wege, nicht ohne ein gewisses Risiko einzugehen.

Malbec, der Untypische – Chardonnay, die Präsenz.

LES GAILLARDS CHARDONNAY

Bez.: Pays d'OC IGP CL.: 75 cl Alkoholgehalt: 13 %

Rebsorten: 100% Chardonnay.

Boden: In der von Sedimentgestein geprägten Ebene des Minervois bauen wir auf einigen Hektar diese Rebsorte an. Begrenzte Produktion aufgrund der kleinen Trauben dieser Qualitätsklone.

Weinbereitung: Direktes Pressen der nächtlichen Lese; Auswahl der Moste. Lange und temperaturgesteuerte Gärung bei 15°. 20 % der Cuvée gären in Eiche. Aufrühren des Hefesatzes am Ende der Gärung.

Weinprobe: Les Gaillards Chardonnay 2019 helles gelb mit grünlichen Reflexen. Dieser Wein spiegelt die Charakteristika der Chardonnay-Traube mit blumigen und fruchtigen Noten wider. Leichte Anis- und mineralische Note. Im Mund ist der Wein nervös, rassig und sogar ein bisschen salzig. Ein charakterstarker Wein. Trinkreife Jetzt – 2025.

Passend zum Wein: Passt perfekt zu Seeteufel mit Sauce Armoricaïne, auf der Haut gegrillter Dorade, mit Maispoularde in Sahnesoße oder zum Aperitif mit 36 Monate lang gereiftem Comté oder einem alten Gouda oder marinierten Anchovis.

Serviertemperatur bei 11°C.



Agriculture France
FR-BIO-20

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

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Genuss ist stets maßvoll.