



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 MALBEC

Appellation : Pays d'OC IGP Contenance : 75 cl Degré alcool : 14 %

Cépages : 100% Malbec.

Vignoble : C'est en bas de pente sur un sol de sédiments gréseux alliés à l'argile rouge que nous avons implanté ce cépage du sud-ouest. Sa production un peu capricieuse doit être maîtrisée pour obtenir corps et rondeur.

Vinification : Fermentation traditionnelle sur macération de trois semaines en raisins triés.

Dégustation : Typicité marquée chaque année sur la réglisse avec un côté floral bien présent : violette. Un vin gouleyant mais bien construit avec une fraîcheur marquée et une pointe douce-amère en fin de bouche.

Accompagnements : Servir sur un quasi de veau à la réglisse ou une caille rôtie. Fromages à pâte molle.

Température de service 16°C en été, 18°C en hiver.



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

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