DOMAINE
PUJOL

LES GAILLARDS SAUVIGNON

Appellation : Pays d'OC IGP Contenance : 75 cl

Cépages : 100% Sauvignon.

Vignoble : C'est le long des vallées des ruisseaux Resclauze et Ruchol que poussent nos vignes en Indication Géographique Protégée sur des marnes gréseuses. Ces deux cours d'eau se jettent dans l'ancien Étang de Marseillette, asséché et remis en culture au 19ème siècle. Sélection parcellaire.

Vinification : Sélection des jus de pressoir sur vendange nocturne. Fermentation fraîche à température régulée.

Dégustation : Belle couleur or pâle aux reflets verdâtres. Un nez de silex s'ouvre vers les fruits de la passion, le pamplemousse. La bouche fraîche évolue vers les fruits à chair blanche, le granité de citron et de pamplemousse. Vin vif, finissant sur une légère salinité.

Accompagnements : Ouvrir sans retenue sur tout type de coquillages, fromages de chèvre de l'Alaric, asperges vertes.

À 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.