Domaine Pujol "Les Gaillards Chardonnay" IGP Oc Blanc 2025



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Chardonnay
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un Chardonnay croquant, frais et qui reprend tous les codes de ce beau cépage."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Pressurage direct durant la vendange nocturne ; sélection des jus. Fermentation longue et régulée à 15°. 20% de la cuvée fermente au contact du chêne. Bâtonnage des lies fines en fin de fermentation.

Histoire de la Cuvée

C'est dans la plaine sédimentaire minervoise que nous avons implanté ce cépage sur quelques hectares. production limitée due aux petites grappes de ces clones qualitatifs

Accords Mets & Vins

Sur une lotte à l'armoricaine, une daurade royale grillée sur peau ou à l'apéritif sur des cubes de compté 36 mois ou un vieux gouda ou des filets d'anchois marinés.

Dégustation

Jaune aux reflets verdoyants. Ce vin reflète bien les caractéristiques du Chardonnay avec des notes florales et fruitées. Touche anisée et minérale. En bouche le vin est nerveux, racé et même un peu salin. Un vin de caractère.

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

1-2 ans