Domaine Pujol "Les Gaillards Sauvignon" IGP OC Blanc 2025



9,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Fruité: 3
Degré: 12°
Cépages: Sauvignon Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

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

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Sélection des jus de pressoir sur vandange nocturne. Fermentation fraîche à température régulée.

Histoire de la Cuvée

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

Accords Mets & Vins

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

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.

Température de Service

11°c

Potentiel de Garde

1-2 ans