Domaine Gaujal
Picpoul de Pinet - blanc



Dans un environnement exceptionnel, à proximité de la mer et de la lagune de Thau dans l'Hérault, le domaine Gaujal est à la fois baigné par le soleil du sud et tempéré par la fraîcheur de la lagune. Les 25 hectares de vignes sont cultivés en agriculture biologique depuis 1744. Onzième generation de Gaujal, Laurent et son épouse Audrey concilient tradition et modernité, véritable fil conducteur de la méthode travail de cette famille.

TERROIR : AOP Picpoul de Pinet 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% piquepoul de Pinet

VINIFICATION : Débourbage à froid. Fermentation basse température.
Élevage en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Idéal compagnon pour fruits de mer, poissons, asperges, fromages de chèvre.

GARDE : 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe brillante aux reflets or verts. Nez aromatique, l'attaque est franche, équilibré, tonique. La bouche est ample aux notes de poire et d'ananas légèrement miel. La finale laisse exprimer de beaux amers qui le fait tenir en longueur.