



DOMAINE GAUJAL

Cuvée Excellence de Ludovic

Longueur et Salinité

L'Excellence de Ludovic est un Picpoul de Pinet issu d'une sélection parcellaire, les raisins sont récoltés très mur, l'élevage en jarre de grès apporte pureté et minéralité et met en exergue toute la complexité de ce merveilleux cépage.

Œil: Robe brillant aux reflets or clair.

Nez: Intense, élégant, fruit mur.

Bouche: Ample, droit, minéral complexe très bonne longueur en bouche.

Appellation:

AOP Picpoul De Pinet

Millésime:

2023

Cépage(s):

100% Piquepoul Blanc

Rendement:

45 HL/H

Maturité/Garde:

4 ans

Vinification:

Pressurage direct

Débourbage à froid

Fermentation basse température

Elevage:

10 mois en jarre de grès, cuvée limitée à 1500 exemplaires

Degrés alcool:

13,5% Vol

Nature Du Sol:

Argilo- calcaire

Vendanges:

Mécanique, de nuit, sélection parcellaire, début octobre

Culture de la vigne:

agriculture Biologique

Accord Mets & Vins:

Fruits de mer, poisson (gravlax de saumon, ceviche...) volailles, roti de veau, fromages

Température de service :

10 à 12°C

Prix de vente TTC : 16€

