



# DOMAINE GAUJAL

## Cuvée - 11,5%VOL Blanc

### *Fraicheur et Salinité*

Le Terret est un cépage autochtone modeste et oublié du Languedoc Roussillon. Principalement cultivé en bordure de l'étang de Thau. La particularité de cette cuvée est sa légèreté et sa fraîcheur en bouche pour terminer par des notes iodées.

**Œil:** Limpide aux légères reflets verts.  
**Nez:** aromatique, élégant, notes agrumes.  
**Bouche:** vif, citronné et pamplemousse, finale iodée.

**Appellation:**  
IGP Cote de thau  
**Millésime:**  
2023  
**Cépage(s):**  
100% Terret blanc  
**Rendement:**  
70HL/H  
**Maturité/Garde:**  
2 ans  
**Elevage:**  
Cuve  
**Degrés alcool:**  
11.5% Vol  
**Nature Du Sol:**  
Argilo- calcaire  
**Vendanges:**  
Mécanique, de nuit, 5 octobre  
**Culture de la vigne:**  
Agriculture Biologique  
**Vinification:**  
Débourbage à froid  
Fermentation basse température  
**Accord Mets & Vins:**  
Fruits de mer, apéritif.  
**Température de service :**  
8 °C

