



DOMAINE GAUJAL

Cuvée 1744

un picpoul atypique

1744, la famille Gaujal s'installe à Pinet, depuis ce sont 11 générations qui se sont succédées de père en fils. Laurent le dernier d'entre eux, a imaginé cette cuvée en hommage à ses aïeux. Un picpoul de Pinet qui vous surprendra par son élevage élégant, discret sur le bois d'acacia pour un picpoul ample et beurré.

Œil: Robe aux reflets or jaune

Nez: Intense, notes de citrus, pomelos, cire d'abeille.

Bouche: Ample, beurré, gras, notes d'agrumes, mielleux et châtaigne

Appellation:

AOP Picpoul De Pinet

Millésime:

2023

Cépage(s):

100% Piquepoul Blanc

Rendement:

50HI/H

Maturité/Garde:

4 ans

Vinification:

Débourbage à froid

Fermentation basse température

Elevage:

6 mois en fût de 500l d'acacia

Degrés alcool:

14% Vol

Nature Du Sol:

Argilo- calcaire

Vendanges:

Mécanique, de nuit, fin septembre

Culture de la vigne:

En Agriculture Biologique

Accord Mets & Vins:

Fruits de mer, poisson, volaille, roti de veau, fromage (comté, beaufort...)

cuisine safranée, cuisine Sétoise (tielle, sèche a rouille...)

Température de service :

10 à 12°C

