



# 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

