



IGP PAYS D'OC BLANC 2025 " MARINS
D' EAU DOUCE " DOMAINE PUJOL / BIO
CV

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 50% vermentino, 35% chardonnay, 15% sauvignon

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle à reflets verts. Le nez est expressif et présente des arômes floraux et fruités très agréables tels l'ananas, la pêche, les agrumes et la poire. Au palais, il possède un goût rond, souple et équilibré. Les arômes perçus au nez se complètent de touches exotiques et balsamiques (miel, cire).

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



apéritif, plat de poissons (saumon) ou de scampis et de moules.

Commentaires du sommelier :

Une belle découverte très accessible signée Jean-Claude Pujol. Les vignobles sont situés au cœur du Languedoc, autour du village de Saint Frichoux, non loin de la cité médiévale de Carcassonne et du canal du Midi.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

