



IGP PAYS D'OC CHARDONNAY 2023 "  
RÉSERVE DE L'ABBAYE " DOMAINE  
PUJOL / BIO

Pays : France  
Région : Languedoc Roussillon  
Sous région :  
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune citron brillante. Le nez est expressif. Il évoque des nuances boisées, épicées (vanille) et empyreumatiques (pain grillé). Ample et équilibré, c'est un vin rond et structuré, porté par une belle longueur et un boisé fondu. On y retrouve des notes gourmandes de fruits à chair blanche, de pâtisserie, de brioche ou encore de fruits confits.

Température de service : Entre 8 et 9 C°  
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Poissons, crustacés et volailles en sauce (crème, beurre). Fromages onctueux

Commentaires du sommelier :

Le village languedocien de Saint-Frichoux était au Moyen-Âge une propriété de l'Abbaye de Caunes. Les moines avaient pour habitude de sélectionner leurs meilleures parcelles afin de produire un vin d'exception.

Le domaine Pujol a voulu perpétuer cette tradition avec cette cuvée. Sur les coteaux des « Balcons de l'Aude », amphithéâtre adossé à la montagne noire, les terroirs de grés et d'argiles expriment l'environnement naturel des plantes aromatiques et garrigues entourant les vignes et une rondeur caractéristique de ce terroir. Elevage sous-bois.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

