



**IGP PAYS D'OC BLANC 2025  
SAUVIGNON " LES GAILLARDS "  
DOMAINE PUJOL / BIO**

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

**Note de dégustation :**

La robe est jaune pâle brillante et cristalline. Le nez évoque des fruits frais tels que les pamplemousses, les fruits de la passion et l'ananas avec une pointe de minéralité. La bouche est légère, fraîche et gourmande. On apprécie sa vivacité et son intensité d'arômes fruités (agrumes, pêche blanche).

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

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal dès l'apéritif, avec quelques tapas. Parfait avec un ceviche de poisson, des coquillages ou un fromage de chèvre.

**Commentaires du sommelier :**

Les Gaillards Sauvignon, c'est le dernier né de la famille Pujol. Une cuvée au fruité séduisant, signée Emmanuel et Jean-Claude, deux « gaillards » de Saint-Frichoux ! C'est le long des vallées des ruisseaux Resclauze et Ruchol que sont cultivées leurs vignes de sauvignon, sur un terroir composé de marnes gréseuses. Ces deux cours d'eau se jettent dans l'ancien Étang de Marseille, asséché et remis en culture au 19ème siècle. Il s'agit donc d'une sélection parcelle. Vinifié à basse température, ce vin offre un caractère de fruits frais très charmeur avec une pointe minérale.



Puissance



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

