



IGP PAYS D'OC BLANC 2025 "
MERCREDI 12H30 " LA GRANDE
TRADITION DOMAINE PUJOL / BIO

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% grenache blanc, 30% macabeu, 30% chardonnay

Note de dégustation :

Belle couleur jaune claire aux reflets verts. Vin ample et équilibré au caractère vif et expressif, porté par des notes de jasmin, pamplemousse, pêche blanche, coing et amande. En bouche on retrouve de la rondeur et de la fraîcheur ainsi qu'une légère salinité faisant saliver.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Une salade César, une poêlée de petits rougets aussi bien que des giroles à la crème, ou encore un fromage de chèvre frais.

Commentaires du sommelier :

Sur les coteaux des « Balcons de l'Aude », amphithéâtre adossé à la montagne noire, ces terroirs de grès et d'argiles expriment l'environnement naturel des plantes aromatiques et garrigues entourant les vignes et donnent une rondeur caractéristique à ce joli vin blanc gourmand du Languedoc.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

