

PUJOL IZARD

CHARDONNAY



Chardonnay (100%)

IGP Coteaux de Peyriac Vin Blanc

Vignobles: Situés au coeur du Languedoc, non loin de la Cité Médiévale de Carcassonne et du Canal du Midi, les vignobles Pujol Izard s'appuient sur une tradition familiale centenaire pour signer des cuvées authentiques.

Temps de garde: 2 ans

Volume: 75 cl

Capsule: Complexe

Bouchon: Technique

Bouteille: Bordelaise

Vinification: Vendangé de nuit. Pressurés directement, les jus sont récupérés et refroidis dès leur arrivée dans la cuve. Fermenté à température constante (14°), il sera bâtonné pendant soixante jours sur lies fines.

Terroir: Argilo-calcaire sur grès.
Zone des «Balcons de l'Aude».

Caractéristiques: Paré d'une belle robe or clair, il révèle en bouche un léger côté fermentaire, amylique, la douceur d'un bonbon anglais, étoffé d'arômes rappelant agrumes et fleurs blanches.

Accompagnement: Servir entre 10 - 12 °.
Des moules à la plancha, de belles olives et des poissons le mettront bien en valeur ... goûtez !

Domaine Pujol Izard

8 bis, avenue de l'Europe - F 11800 SAINT-FRICHOUX

Tél: +33 (0)4 68 78 15 30 - Fax: + 33 (0)4 68 78 24 58

Email: info@pujol-izard.com Web: www.pujol-izard.com