

CUVÉE LADIES

Picpoul de Pinet

GAUJAL DE SAINT BON

- Certification : HVE 3
- Appellation : AOP
- Terroir : Argilo-calcaire, orientation sud-est avec une brise de mer.
- Cépage : Piquepoul (100%)



Vinification : Vinification sous gaz inerte afin de conserver la fraîcheur et les arômes, pressurage pneumatique, débourbage à froid à 8 °C, fermentation longue à basse température ; le vin est collé et filtré avant la mise en bouteille. **Age des pieds de vigne** : 5 à 15 ans

Notes de Dégustation : Robe jaune brillant aux reflets verts. Nez d'agrumes avec des notes iodées et de fruits exotiques. Vin rond et minéral avec une finale croquante et fraîche.

Accords Mets & Vins : Parfait avec les coquillages, les crustacés, les asperges, la fondue savoyarde, le fromage de chèvre ou simplement à l'apéritif. Servir autour de 16°C.

CUVÉE LADIES

Picpoul de Pinet

GAUJAL DE SAINT BON

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : AOP
- **Terroir** : Clay-limestone, south-east facing with a sea breeze.
- **Varietal** : Piquepoul (100%)



Vinification : Vinification under inert gas to preserve freshness and aromas, pneumatic pressing, cold settling at 8°C, long fermentation at low temperature; the wine is fined and filtered before bottling. **Age of vines**: 5 to 15 years

Tasting Notes : Bright yellow colour with green highlights. Citrus nose with hints of sea salt and exotic fruit. A round, mineral wine with a crisp, fresh finish.

Food & Wine Pairing : Perfect with shellfish, crustaceans, asparagus, fondue savoyarde, goat's cheese or simply as an aperitif. Serve at around 16°C.