

PUJOL  IZARD

MARINS D'EAU DOUCE BLANC



CÉPAGES: 100% Sauvignon

VIGNOBLE: C'est le long des vallées des ruisseaux Resclauze et Ruchol que poussent nos vignes en Indication Géographique Protégée sur des marnes gréseuses. Ces deux cours d'eau se jettent dans l'ancien Étang de Marseillette, asséché et remis en culture au 19^{ème} siècle. C'est là que nous « jouons » aux Marins d'eau douce.

VINIFICATION: Égouttage des jus de pressoir sur vendange nocturne. Fermentation fraîche à température régulée.

DÉGUSTATION: Belle couleur or pâle aux reflets verdâtres. Un nez de silex s'ouvre vers les fruits de la passion, le pamplemousse. La bouche fraîche évolue vers les fruits à chair blanche, le granité de citron et de pamplemousse. Vin vif, finissant sur une légère salinité.

Accompagnements: Ouvrir sans retenue sur tout type de coquillages, fromages de chèvre de l'Alaric, asperges vertes.

À servir autour de 11°C

VARIETIES: 100% Sauvignon

VINEYARD: Along the valleys of the Resclauze and Ruchol, our Protected Geographical Indication vines grow on sandstone marl soils. The two rivers flow into the former Marseillette lagoon, which was drained and used for cultivation from the 19th century. This is where the freshwater mariners name comes from.

VINIFICATION: Pressed juices from a night-time harvest. Cold fermentation at controlled temperatures.

TASTING: Beautiful pale gold colour with a greenish hue. A flinty nose opens up to aromas of passion fruit and grapefruit. The delightfully fresh palate evolves towards white flesh fruit, lemon granita and grapefruit. A lively wine, with a beautiful hint of salinity to finish.

Pairing: A perfect partner for all types of shellfish, goat's cheese, green asparagus.

Serve at around 11°C