

PUJOL IZARD



LES CAPITELLES CÔTEAUX DE PEYRAC BLANC



CEPAGE

90% Sauvignon, 10% Chardonnay

SOL

Argilo-calcaire sur grès

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendangé de nuit. Pressurés directement, les jus sont récupérés et refroidis dès leur arrivée dans la cuve. Fermentés à température constante (14°).

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe jaune
- Nez : Aromes de fleurs blanches et miel.
- Bouche : Rondeur en bouche.

A servir entre 10° et 12°C.

Accompagne parfaitement une salade composée aux gésiers et fruits secs. S'harmonise au quotidien avec toutes les préparations de poissons.

GRAPE VARIETY

90% Sauvignon, 10% Chardonnay

SOIL

Clay and limestone on sandstone

VINIFICATION / AGEING

Harvest at night, pressed directly, the juices extracted are cooled on their arrival in the vat.

Fermented at constant temperature (14°).

TASTING

- Colour : Beautiful yellow colour
 - Nose : Aromas of white flowers and honey.
 - Mouth : Roundness in the mouth.
- Serve between 10° and 12°C.

Good with a composed salad and dried fruits. Harmonizes daily with all the preparations of fish.