

**Appellation :** Pays d'OC 2020.

**Cépages :** Chardonnay

**Alc. / Vol. :** 13 %

**Sol :** Les vignes sont plantées dans un sol composé de galets roulés Villafranchiens, cela permet un meilleur emmagasinement de la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit. Ces cailloux permettent aussi aux eaux de pluie de s'infiltrer jusqu'aux nappes phréatiques qui alimenteront la vigne durant la saison sèche.

**Vinification :** Vinification traditionnelle en cuve inox, extraction douce avec une fermentation à froid pour garder le fruit et la gourmandise.

**Couleur :** Jaune paille brillant aux reflets grisés.

**Nez :** A la fois floral et fruité aux notes d'agrumes.

**Dégustation :** Très belle structure en bouche, avec une touche de rondeur aux notes beurrées. Très équilibrée avec une finale sur la fraîcheur.

**Conservation :** Jusqu'à 3 ans.

**Mets et vins :** Un vrai délice et recommandé par le chef Gilles Goujon pour accompagner vos poissons et crustacés ou filet de rouget Barbet, sa recette signature!



### Les Vins du Chef Gilles Goujon – 3 étoiles Guide Michelin – Cuvée Gourmet

Pour Gilles Goujon, être Chef se traduit depuis toujours par une capacité à montrer le chemin vers la quête de l'excellence. En 1996, il devient lauréat du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Première étoile au Guide Michelin en 1997, Deuxième étoile en 2001, et consécration suprême en 2010 avec l'attribution de la Troisième étoile et la désignation du titre de Chef de l'année, ceci, après avoir obtenu l'année précédente cinq toques au Gault et Millau. Comme pour ses plats, le chef a sélectionné des vignes d'exception. Les cuvées « Gourmet » sont en effet issues de raisins scrupuleusement choisis et élus par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance, la puissance et la subtilité des vins du Sud de la France.