

Appellation :	Vin de France - 2021
Cépages :	Chardonnay (70 %) Sauvignon blanc (30 %)
Alc. / Vol. :	13 %
Sol/ Vignoble :	Coteaux argilo-calcaires, terres argilo-limoneuses 5000 pieds par hectare. Palissage haut en taille Guyot et Royat
Vinification :	Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Refroidissement après égrappage doux et foulage. Pressurage doux. Température de fermentation contrôlée. Elevage sur lies fines et limitation des ajouts de sulfites.
Couleur :	La robe est jaune clair aux reflets brillants.
Nez :	Le nez est très expressif et développe des arômes de fleurs de sureau et de pêche de vigne
Dégustation :	L'attaque est vive et gourmande, suivie d'un milieu en bouche gras aux arômes de mangue. Une belle finale persistante et rafraichissante avec une note acidulée.
Conservation :	Entre 2 et 4 ans
Mets et vins :	Un vrai délice et recommandé par le Chef Paul Pairet pour accompagner vos poissons et crustacés ou sa recette Signature « Pain de soupe brûlé à la truffe ».



Collection de vins créée par Paul PAIRET – Cuvée Gourmet !

Paul Pairet, célèbre Chef français, triplement étoilé au Guide Michelin depuis 2017 est aux commandes du restaurant Ultra-Violet situé à Shanghai. Il fait également parti du jury de l'émission Top Chef sur M6. Originaire de Perpignan, le Chef a sélectionné des vignes d'exception du Sud de la France. Les cuvées « Gourmet Paul Pairet » sont issues de raisins scrupuleusement choisis et, assemblées par le Chef. Son savoir-faire révèle en soi toute l'élégance et la puissance des vins du Languedoc.