

PUJOL IZARD

CUVÉE DES BRUMES



Chardonnay (100%)

Liquoreux - Vin naturellement doux. Vin de France

Vignobles: Situés au coeur du Languedoc, non loin de la Cité Médiévale de Carcassonne et du Canal du Midi, les vignobles Pujol Izard s'appuient sur une tradition familiale centenaire pour signer des cuvées authentiques.

Temps de garde: 8+ ans

Volume: 50 cl

Capsule: Complexe

Bouchon: Naturel

Bouteille: Bordelaise

Vinification: Récolte manuelle en deux tris entre mi-octobre et mi-novembre. Pressurage doux, fermentation en fûts de chêne neuf puis élevage de deux ans dans les mêmes fûts.

Terroir: Argilo-calcaire sur grès.
Zone des «Balcons de l'Aude».

Caractéristiques: Nous retrouvons des saveurs d'enfance : gelée de coing, confiture de pastèque aux écorces d'agrumes. Longueur et persistance, soutenues par une fraîcheur liée au travail difficile des levures.

Accompagnement: Servir à 12 °.

Accompagne fromages de chèvre au miel, Roquefort affiné et très gras, foie gras aux figues.

Domaine Pujol Izard

8 bis, avenue de l'Europe - F 11800 SAINT-FRICHOUX

Tél: +33 (0)4 68 78 15 30 - Fax: + 33 (0)4 68 78 24 58

Email: info@pujol-izard.com Web: www.pujol-izard.com