

PUJOL IZARD

CUVÉE MOSAÏQUE

Grenache Noir (65%) Syrah (25%) Carignan (10%)

AOP Minervois Vin Rouge

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: 5 ans

Volume: 75 cl

Capsule: Complexe

Bouchon: Technique

Bouteille: Bordelaise

Vinification: Vendange manuelle pour les vieux Carignans et mécanique avec tri embarqué pour le reste.

Mise en cuve et levurage.

Vinification par cépage à l'optimum de maturité de chacun, sous contrôle des températures autour de 20 à 25°.

Macération longue 21 à 30 jours suivant la dégustation

Terroir: Argilo-calcaire sur grès. Zone des «Balcons de l'Aude». Un grenache planté sur l'ancien site d'un prieuré, lui-même bâti sur une villa Romaine du IIème siècle.

Caractéristiques Vin chaleureux et flatteur aux arômes de fruits rouges et épices douces. Belle densité pour ce cépage méditerranéen par excellence. Du gras et de la rondeur. Ce vin est à boire ou jeune ou d'ici cinq ans; il est friand de framboises et de mûres, il est complexe : c'est une gourmandise !

Accompagnement: Servir à 17°

Sur viandes rôties ou grillées, fromage au lait cru.



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