

# PUJOL IZARD

## CUVÉE SAINT FRUCTUEUX

**Syrah (80%) Grenache Noir (15%) Mourvèdre (5%)**

**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:** 8 ans

**Volume:** 75 cl ( Existe en magnum (150 cl) )

**Capsule:** Complexe

**Bouchon:** Naturel

**Bouteille:** Bordelaise

**Vinification:** Récolte mécanique avec tri embarqué. Cuvaision longue, six semaines, sous contrôle des températures de fermentation 20 à 25 °. Extraction douce, élevage en fûts de chêne d'un vin et fûts neufs pour moitié, puis élevage d'affinage un mois en cuve. Complément d'affinage conseillé en bouteilles 12 mois.

**Terroir:** Argilo-calcaire sur grès. Zone des «Balcons de l'Aude». Sélection parcellaire. Terroir d'exception.

**Caractéristiques:** Une cuvée d'un beau rouge sombre à reflets chocolats. Le nez intense et fin, s'exprime au travers de parfums de fruits noirs confiturés (cassis, myrtille), de garrigue (ciste, cade, sauge), de moka torréfié et joli boisé.

La bouche, ronde, structurée par des tanins fondus est remarquable d'ampleur. Au palais, on trouve des arômes marqués par la griotte à l'eau de vie, la réglisse noire, le gingembre, le grillé et le bois précieux.

**Accompagnement:** Servir à 16 ou 17°. Un vin de terroir magnifique à déguster sur des cailles aux truffes, un ragoût d'agneau au thym mais aussi sur gibier, viandes épicées, grillades de viandes rouges goûteuses, fromages de caractère.



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](mailto:info@pujol-izard.com) Web: [www.pujol-izard.com](http://www.pujol-izard.com)