

# PUJOL IZARD

## GRANDE RÉSERVE



**Syrah(50%) Cinsault(20%) Grenache(20%) 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 à 6 ans

**Volume:** 75 cl (Existe en 50 cl.)

**Capsule:** Complexe

**Bouchon:** Technique

**Bouteille:** Bordelaise

**Vinification:** Vendange mécanique avec tri embarqué. 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 35 jours. Elevage et stabilisation en fûts de chêne de 2 ou 3 vins pour les syrahs et en cuve pour les autres cépages avec soutirage.

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

**Caractéristiques:** Belle robe soutenue, profonde, rouge pourpre. Nez concentré, très épicé, pruneaux, fruits rouges confits. Bouche fraîche, sur structure de tanins mûrs enrobés et arômes bien présents et persistants. Belle complexité. Un vin élégant.

**Accompagnement:** Servir à 17°

Sur viandes rouges grillées ou blanches rôties, gibiers, cassoulets, fromages du Cantal et d'Auvergne.

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)