

PUJOL IZARD



HÉRÉSIS

Carignan 25%, Malbec 24%, Caladoc 20%, Merlot 15%, Grenache 10% et Syrah 6%

Vin de France 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.

Volume: 75 cl

Capsule: Complexe

Bouchon: Liège naturel

Bouteille: Bourguignonne authentique

Vinification: Sélection du vinificateur et de son œnologue dans une cave pleine de lots isolés, ils font «leur marché» et s'isolent pour assembler. Le jeu de l'assemblage: mille formules dont il faut retenir la meilleure pour eux et pour notre clientèle. L'esprit recherché; originalité, concentration, fraîcheur, arômes de fruits et d'épices pour un vin de moyenne garde : 3 à 6 ans.

Vinification traditionnelle et élevage séparé en fût de chêne pendant 12 mois et assemblage pour affinage en cuve avant mise en bouteille.

Terroir: Argilo-calcaire sur grès.

Caractéristiques: Ce flacon, tant anticonformiste qu'éphémère vous entraînera sur des notes non conventionnelles où les épices et les fruits se mêlent dans une complexité suave. Sa robe rubis enchante vos yeux à la lueur d'une bougie.

Accompagnement: Carafer et servir à 16°. Sur une viande goûteuse

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