

# PUJOL IZARD

## LA MITRE DE L'ÉVÊQUE



**Syrah (70%) Grenache (30%)**

**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 à 12 ans

**Volume:** 75 cl

**Capsule:** Complexe

**Bouchon:** Naturel

**Bouteille:** Bourguignonne

**Vinification:** Vendange mécanique avec tri embarqué. Sélection des raisins les plus gorgés de soleil et des plus beaux jus pour créer cette cuvée confidentielle dont la puissance et la structure tannique évoquent des plaisirs intenses sur les papilles.

**Terroir:** Argilo-calcaire sur grès.

Zone des «Balcons de l'Aude».

**Caractéristiques:** Couleur intense, volume en bouche, longueur et autres qualités à découvrir entre autres: puissance et velouté. Exceptionnel.

**Accompagnement:** Servir à 16 ou 17 ° sur côte de boeuf au poivre ou civet de sanglier aux airelles sauvages.

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)