

PUJOL IZARD

VIEILLES VIGNES



Grenache(25%) Carignan(25%) Cinsault (25%) Syrah(25%)

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: 4 ans

Volume: 75 cl

Capsule: Complexe

Bouchon: Technique

Bouteille: Bordelaise

Vinification: Sélection des parcelles les plus âgées (60 ans pour les Carignans, 50 ans pour les Cinsaults et les Grenaches, 30 ans pour les Syrahs).

Vinification séparée de chaque cépage.

Cuvaison longue sous contrôle des températures autour de 20 à 25 °.

Assemblage et élevage en cuve pendant 18 à 24 mois.

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

Caractéristiques : Vin fruité, épicé, rond et charnu.
Sa souplesse est remarquable.

Accompagnement: Servir à 17 °

Consommer sur une viande rouge grillée ou rôtie
ou accompagnée d'une sauce aux cèpes.

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