



Pujol Izard Cuvée Grande Réserve
AOC MINERVOIS Rouge

Cépages : Syrah 50% Carignan 10% Cinsault 20% Grenache 20%

Un Minervoys d'aujourd'hui : axé sur la Syrah.
La barrique tempère ses élans en favorisant les échanges
avec l'air qu'un élevage en cuve ne permettrait pas.
Les autres cépages apportent le fruit.
Vous pouvez le laisser vieillir, huit années continueront de le mettre en valeur.
L'originalité de l'assemblage, c'est de refléter précisément l'encépagement du Domaine,
c'est le condensé d'un vignoble dans un verre ... l'expression d'une intuition ?

Egrappage puis mise en cuve et levurage.
Vinification par cépage à l'optimum de maturité de chacun,
sous contrôle des températures autour de 29 à 30°.
Macération longue, 21 à 35 jours suivant la dégustation.
Remontage à l'air et délestage tous les deux jours.
Pressurage et incorporation des vins de presse, en fonction de l'évolution.
Elevage et stabilisation en fûts de chêne pour les syrah,
en cuve pour les autres cépages avec soutirage, puis mise en bouteille après collage et filtration.

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.
Servir à 17°, sur viandes rouges grillées ou blanches rôties, gibiers,
cassoulets, fromages du Cantal et d'Auvergne.



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
www.pujol-izard.com