



Pujol Izard Minervois PI
AOC MINERVOIS Rouge

Cépages : Carignan 40%, Grenache 25%, Cinsault 20%, Syrah 15%

Issu de deux terroirs, celui de St Frichoux et celui de Laure,
ce vin s'appuie sur un Carignan âgé de 80 ans.
Typique de son âge, il est souple et sa charpente est douce et pourtant ferme.
Goûtez cette façon inhabituelle de réunir des vignes séparées d'une ou deux générations,
cueillies sur feuilles aux couleurs d'automne ...

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, suivant dégustation.
Elevage et stabilisation en cuve avec soutirages,
puis mise en bouteille après collage et filtration.



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