

# PUJOL IZARD

*Domaine  
Biscan-Pujol*

AOC MINERVOIS



*Carignan 25%, Grenache 25%, Cinsault 25%, Syrah 25%*

Ce cru est l'image que nous aimons donner du Languedoc.  
Un assemblage équilibré de cépages pleinement épanouis sur ce terroir.

*Un Minervois peaufiné, séduisant pour un plaisir immédiat.  
Il roule en bouche, vous marque de son fruit,  
et dans son raffinement, reste d'une grande simplicité.*

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 soutirage, puis mise en bouteilles après collage et filtration.

Belle robe soutenue, profonde, rouge pourpre.

Nez concentré, très épicé, pruneaux, notes végétales douces, fruits rouges confits.

Bouche charnue, sur structure de tanins mûrs et arômes bien présents et persistants.

Servir à 17°, sur tout un repas de viandes et légumes grillés. Il accompagnera généreusement vos repas pendant quatre à cinq ans.



PUJOL  IZARD

8 bis, Avenue de l'Europe - F11800 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)  
[www.pujol-izard.com](http://www.pujol-izard.com)