



Pujol Izard LA MITRE AOC MINERVOIS

Duo Syrah-Grenache

La Mitre : pour coiffer la gamme.

Sélection de sélections : des meilleures parcelles de Syrah et de Grenache,
aux meilleures pièces de merrain, du meilleur bois.

70% de Syrah, 30 % de Grenache : un équilibre subtil entre richesse, complexité et finesse.

Peut-être ajouterons-nous du Mourvèdre avec les millésimes prochains ...

Son terroir : l'argilo-calcaire du sud ouest Minervois appelé «Les Balcons de L'Aude».

Un travail méticuleux des sols nous a conduit, entre autre,
à cultiver les semis de céréales entre les rangs de vigne.

Au nez, une dominante grillée et réglissée, puis des notes douces de vanille,
de camphre, de fruits rouges et noirs à l'alcool.

La bouche, voluptueuse, reste dense et onctueuse tout au long de la dégustation;
des notes fondantes réglissées et vanillées se prolongent par une finale épicée
et corsée venant compléter la palette des arômes.

Son évolution ? Nous préconisons de veiller, par des dégustations régulières,
à l'évolution de ce nectar, entre deux et dix ans après récolte.

A déguster dès novembre 2008 sur un plat goûteux et raffiné de viande rouge.

Entre 17 et 18 °C hiver comme été.

Poursuivre jusqu'à l'apparition d'une bonne humeur chronique,
changer alors de millésime, partager entre amis,
et contacter le vigneron pour lui raconter les effets secondaires !



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