



# NOON box

Rouge (red)

Rosé

Chardonnay  
(blanc / white)

Vin de Pays d'Oc

## Rouge Rosé

Malbec 50 % Syrah 25 % Grenache 25 %  
Cette cuvée multi cépages est la résultante d'un assemblage savant dans la recherche d'une harmonie.

Chaque cépage est vinifié séparément, avec une cuvaison de 15 jours. L'assemblage a lieu en février.

Un nez plutôt complexe avec des arômes de mûre, café et violettes.

Rond et souple en bouche. Servir entre 14 et 16 ° avec des viandes grillées.

Carignan 30% Cinsault 50% Syrah 20%  
Vendange en fin de nuit. Egrappage puis mise en cuve. Saignée de cuve environ six heures après, mise en refroidissement en vue d'un débouillage à basse température, décantation durant 24 heures.

Conduite de la fermentation entre 16 et 18°. Soutirage et mise au propre sous gaz inerte, puis stabilisation pour mise en bouteille au printemps.

Belle robe pétale de rose. Nez fin et présent, minéral et fruité. Bouche fraîche, fruits rouges, groseille, gras et persistant. Servir à 12° sur des entrées, charcuteries, salades composées, grillades, paëlla, mets asiatiques ou tout simplement en apéritif.

## Chardonnay

100% Chardonnay

Vendangé de nuit, pressuré directement, les jus sont récupérés et refroidis dès leur arrivée dans la cuve.

Fermenté à températures constante (14°), il sera bâtonné pendant soixante jours sur lies fines.

Quelques hectolitres seront fermentés en barrique neuve.

Robe or/paille clair. Arômes amyliques de citron et fleurs blanches, une pointe de fruits exotiques.

L'équilibre entre l'acidité et le gras est intéressant. Une bonne longueur.

S'apprécie à 12 ° en apéritif ou avec des poissons grillés, des salades composées.

**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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.