

Minervois

Appellation Minervois Contrôlée

VIEILLES VIGNES



Syrah 25 %. Carignan 25 %.
Grenache 25 %. Cinsault 25 %.

Macération longue 21 à 35 jours
pour chacun des cépages
à une température maximale de 30°C.
Remontage à l'air et délestage
tous les 2 jours.

Belle robe soutenue, profonde,
rouge pourpre.
Un nez velouté, féminin et séduisant
avec des arômes d'épices douces,
de chocolat et de pruneaux.
Bouche charnue et souple
sur une structure tannique affinée.
Une finale épicée et douce.
Servir à 17° avec des viandes blanches.

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