

Vin de Pays d'Oc

Syrah

Cabernet Franc



Syrah 50 %. Cabernet Franc 50%

Chacun des cépages est vinifié séparément. Après égrappage total, les raisins sont encuvés pour une fermentation rapide de 5 jours à température contrôlée avec des apports d'air réguliers.

Macérés entre 15 et 21 jours au total, la structure reste souple.

Après assemblage des deux cépages, l'élevage se poursuit en cuve avant la mise en bouteilles.

Nez épicié sur des notes de fruits des bois, poivre et réglisse.

Bouche ronde mais structurée laissant présager une bonne évolution du vin sur 2 à 4 ans.

Ce vin dense et onctueux, finement vanillé accompagnera vos barbecues ou vos soirées d'Automne sur des viandes grillées ou brochettes.

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