

PUJOL IZARD

VIN DE PAYS D'OC

Domaine
Biscan-Pujol
Rosé de Saignée



Carignan 30%, Cinsault 50%, Syrah 20%

Nous l'aimons de couleur pâle et aérien. De la couleur du pétale de rose. Couleur obtenue naturellement par un phénomène d'oxydation du vin. Les dégustateurs du concours agricole de 1990 lui avaient décerné une médaille d'or.

*C'est un rosé pour la table dont la persistance
ne laissera pas les inconditionnels du rouge insensibles !*

Nous indiquons sur l'étiquette la méthode utilisée, la saignée (prélèvement du jus de la cuve de rouge avant le commencement des fermentations alcooliques) pour répondre aux questions des professionnels, pour éveiller la curiosité des non-avertis et pour marquer ce lien de sang avec la terre. Au fond, nous ne vous parlons que de notre terre, et du plaisir à partager ses fruits.

Vendange mécanique 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.

Nez fin et présent, minéral et fruité. Bouche fraîche, fruits rouges, groseille, gras et persistant. Servir à 12° sur des entrées, charcuteries, salades, grillades, paëlla, viandes blanches ou tout simplement en apéritif.



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
www.pujol-izard.com