



Cuvée Saint-Fructueux
AOC MINERVOIS Rouge

Syrah 95% Grenache 5%

Le saint patron du village, St Fructueux, a donné son nom au village sous la forme du patois local : St Frichoux. Ancienne métairie appartenant à l'Abbaye de Caunes, ce nom lui fut choisi par les moines en mémoire des relations avec cet évêque espagnol venu de Tarragone et martyrisé en 259.

Cette cuvée témoigne de l'indissociable histoire du village et de la famille. Issue d'une sélection parcellaire rigoureuse, seuls les vins aptes à l'élevage en barrique neuve ont été retenus.

L'émulation entre vin et bois s'est ensuite déroulée pendant 12 mois. Quand le bois gagne, c'est perdu ! Mais quand c'est le vin, nous obtenons un cru dont la structure, le fruit et la complexité s'enlacent avec intensité. Pour un grand vin...

Mise en cuve, levurage, vinification sous contrôle des températures.
Cuvaision : trente à quarante jours.
Elevage en fûts de chêne neufs pendant 12 mois. Mise en bouteille.

Couleur rouge mûr, intense et soutenue.
Nez puissant, fruits rouges, vanillé, noix de coco, fumé, réglissé.
Bouche ample, tanins puissants mais fondus, notes de fruits très mûrs, confiturés, belle persistance en bouche.
Conserver dans une bonne cave jusqu'à 8 ans.
Servir à 16 ou 17°, sur gibier, viandes épicées, grillades de viandes rouges goûteuses, fromages de caractère.

Une des meilleures syrah du monde - Médaille d'or millésime 2005



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