



Prieuré Saint Jean de Palats : Cuvée Mosaïque
AOC MINERVOIS Rouge

Grenache 70 % Syrah 25 % Carignan 5 % (vieilles vignes)

Voici le vin du Domaine marqué par le Grenache ...
un grenache planté sur l'ancien site d'un prieuré,
lui-même bâti sur une villa Romaine du II^{ème} siècle.
Il a fallu retirer les pierres une à une, avant que les villageois puissent cultiver cette terre.
Ce n'est que très récemment qu'a été découverte
une mosaïque de 2,05 m sur 1,30 m sur l'une des parcelles de Grenache,
tandis qu'on se demandait pourquoi le sol était si dur !
La pièce, conservée à Carcassonne, fait preuve d'un grand sens artistique.

Ce vin est à boire ou jeune ou d'ici cinq ans;
il est friand de framboise et de mure, il est complexe : c'est une gourmandise !

Vendange manuelle pour les vieux Carignan.
Egrappage puis mise en cuve et levurage.
Vinification par cépage à l'optimum de maturité de chacun,
sous contrôle des températures autour de 29 à 30°.
Macération longue 21 à 30 jours suivant la dégustation.
Remontage à l'air et délestage tous les deux jours.
Pressurage et incorporation des vins de presse, selon l'évolution.
Elevage et stabilisation en cuve avec soutirage,
puis mise en bouteille sans collage; légère filtration.

Vin chaleureux et flatteur aux arômes de fruits rouges et épices douces.
Belle densité pour ce cépage méditerranéen par excellence.
Du gras et de la rondeur.
Servir à 17° sur viandes rôties ou grillées, fromage au lait cru



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