

PUJOL IZARD

VIN DE PAYS D'OC

Domaine
Biscan-Pujol

Syrah



Syrah 100%

Nous vendangeons à 12°5 pour garantir un vin facile à boire. C'est de lui que naîtra le rosé de la gamme Biscan, par le principe de la saignée.

Nous aimons ce cépage dont la précocité évite les risques climatiques et permet à la plante de poursuivre son cycle végétatif en reconstituant ses réserves dès les vendanges réalisées.

Les vignes ont une dizaine d'années, plantées sur des sédiments à sols profonds. Les palissages sont élevés et la taille favorise la limitation du rendement : pas de sur-maturité, une jolie concentration due au saignement de la cuve et des degrés inférieurs à 13 composent un vin d'été, frais, vif et aromatique.

Un vin gai et convivial.

Après égrappage total, les raisins sont encuvés pour une fermentation rapide de 5 jours à température contrôlée avec des apports d'air réguliers. Macérés 15 jours au total, la structure reste souple.

Joli nez, les arômes primaires explosent en un bouquet floral. Bouche souple avec un bon équilibre. Acidité présente sans excès. Appréciez-le à 15° C sur charcuteries, grillades, escalope de veau ou côte d'agneau.



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