

PUJOL IZARD



LES CAPITELLES CÔTEAUX DE PEYRAC ROUGE



CEPAGE

60% Carignan, 15% Grenache,
15% Merlot, 10% Cinsault

SOL

Argilo-calcaire sur grès

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mécanique avec tri embarqué.
Mise en cuve, fermentation.
Cuvaision de 15 jours à température
contrôlée (20 à 25°).

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rouge.
- Nez : Plaisant de mûres et d'épices.
- Bouche : Souple et tannins fondus.

A servir entre 14° et 16°C.

Accompagne parfaitement des mets
simples, viandes grillées ou salades
composées mais aussi légumes
de saison en fricassée.

GRAPE VARIETY

60% Carignan, 15% Grenache,
15% Merlot, 10% Cinsault

SOIL

Clay and limestone on sandstone

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest with sorting
onboard. Vatted for fermentation.
Fermentation lasts 15 days at controlled
temperature (20 to 25 degrees).

TASTING

- Colour : Beautiful red robe.
- Nose : Pleasant of blackberries and spices.
- Mouth : Flexible and soft tannins.

Serve between 14° and 16°C.

Good with simple dishes, grilled meats
or mixed salads and also seasonal
vegetables.