

PUJOL  IZARD



## MALBEC



### CEPAGE

100% Malbec

### SOL

Argilo-calcaire sur grès

### VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte mécanique avec tri embarqué.  
Cuvaision courte sous contrôle des températures de fermentation 20 à 25°. Extraction douce, élevage en cuve 8 mois puis mise en bouteilles.

### DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rouge.
- Nez : Vin d'été, léger et aromatique sur des notes de réglisse et cassis.
- Bouche : Tanins très peu présents, structure douce et fruitée.

Rafrâchir à 15° pour une dégustation entre amis, sur la terrasse aux premiers bourgeons.

### GRAPE VARIETY

100% Malbec

### SOIL

Clay and limestone on sandstone

### VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvesting with sorting. Short fermentation under controlled temperatures of fermentation from 20 to 25°. Delicate extraction, ageing in vat for 8 months, and then bottled.

### TASTING

- Colour : Beautiful red robe.
- Nose : Summer wine, light and full of aromas with notes of liquorice and black berries.
- Mouth : Very little tannins are present. A structured wine, soft and fruity.

Cool and serve at 15° to be drunk with friends on a balcony in summer.