

PUJOL IZARD



## VIEILLES VIGNES MINERVOIS ROUGE



### CEPAGE

25% Grenache, 25% Carignan,  
25% Cinsault, 25% Syrah

### SOL

Argilo-calcaire sur grès exposé Sud

### VINIFICATION / ELEVAGE

Sélection des parcelles les plus âgées  
(60 ans pour les Carignans, 50 ans pour  
les Cinsaults et les Grenaches, 30 ans  
pour les Syrahs).

Vinification séparée de chaque cépage.  
Cuvaïson longue sous contrôle des  
températures autour de 20 à 25°.  
Assemblage et élevage en cuve pendant  
18 à 24 mois.

### DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rouge.
  - Nez : Vin fruité, épicé, rond et charnu.
  - Bouche : Sa souplesse est remarquable.
- A servir à 17°C.

Accompagne parfaitement une viande  
rouge grillée ou rôtie ou accompagnée  
d'une sauce aux cèpes.

### GRAPE VARIETY

25% Grenache, 25% Carignan,  
25% Cinsault, 25% Syrah

### SOIL

Clay and limestone on sandstone  
Southern exposure.

### VINIFICATION / AGEING

Selection of the older vineyards (60  
years for the Carignan, 50 years for the  
cinsaults and the grenaches, 30  
years for the Syrahs). Vinification is  
different for each variety.  
Long fermentation under controlled  
temperatures of 20 to 25°C.  
Blending and ageing in the vat for 18 to  
24 months.

### TASTING

- Colour : Beautiful red robe.
  - Nose : Fruity, spicy, round and  
charming wine.
  - Mouth : Its suppleness is remarkable.
- Serve at 17°C.

Good with grilled or roasted red meat  
with sauces of your choice.