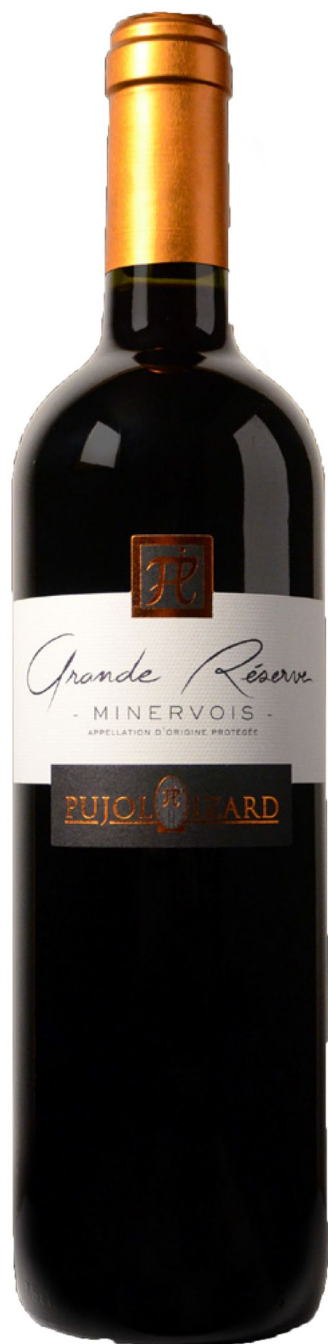


PUJOL IZARD



MINERVOIS GRANDE RESERVE



CEPAGE

50% Syrah, 20% Cinsault,
20% Grenache, 10% Carignan

SOL

Argilo-calcaire sur grès

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mécanique avec tri embarqué. Mise en cuve et levurage. Vinification par cépage à l'optimum de maturité de chacun, sous contrôle des températures autour de 20 à 25°. Macération longue, 21 à 35 jours.

Elevage et stabilisation en fûts de chêne de 2 ou 3 vins pour les syrahs et en cuve pour les autres cépages avec soutirage.

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe soutenue, profonde, rouge pourpre.
- Nez : Concentré, très épicé, pruneaux, fruits rouges confits.
- Bouche : Fraîche, sur structure de tanins mûrs enrobés et arômes bien présents et persistants.

Belle complexité. Un vin élégant.
A servir à 17°C.

Accompagne parfaitement des viandes rouges grillées ou blanches rôties, gibiers, cassoulets, fromages du Cantal et d'Auvergne.

GRAPE VARIETY

50% Syrah, 20% Cinsault,
20% Grenache, 10% Carignan

SOIL

Clay and limestone on sandstone

VINIFICATION / AGEING

Mechanical Harvest with sorting. Vatted and yeasting. Controlled vinification of varietals to gain the optimum maturity for each, monitoring of temperatures around 20 to 25°C. Long maceration of 21 to 35 days. Ageing and stabilization in oak barrels for 2 or 3 wines for the syrahs and in vat for the other varietals with racking.

TASTING

- Colour : Nice robe sustained, deep, red purple.
- Nose : Concentrated, very spicy, prunes, red fruits confits.
- Mouth : Fresh, on structure of ripe tannins coated and flavorings well present and persistent. Beautiful complexity. An elegant wine. Serve at 17°C.

Good with grilled red or white meat, game meats, cassoulets, cheeses of Cantal and of Auvergne.