

PUJOL IZARD



Minervois Les Mourels



CÉPAGES: Syrah, Grenache

SOL: Graves profondes

VINIFICATION: Fermentation traditionnelle sur macération de cinq semaines en raisins triés. Remontages doux et aérations pendant la phase fermentaire. Pigeages au pied, extraction modérée.

DEGUSTATION:

Robe: Robe pourpre soutenue aux reflets violacés.

Bouquet: Le premier nez est sur des notes de fruits noirs bien mûrs (sureau, mûre) et florales (muguet). Au second nez, les fruits noirs prédominent et sont accompagnées de notes de garrigue, de romarin, de violette, de laurier.

Bouche: En bouche, on retrouve la signature des vins du domaine, avec une superbe matière, des tanins lisses et une belle acidité qui en font un vin élégant et équilibré.

Accompagne parfaitement de nombreux plats: Viande rouge moyennement corsée à corsée.

GRAPE VARIETIES: Syrah, Grenache

SOIL: Deep bass

WINEMAKING: Traditional fermentation over five weeks maceration in sorted grapes. Soft pumping over and ventilation during the phase fermentation. Pigeages at the foot, moderate extraction.

DEGUSTATION:

Colour: Deep purple colour with violet reflections.

Nose: The first nose is on notes of very ripe black fruits (elderberry, blackberry) and floral (lily of the valley). On the second nose, black fruits predominate and are accompanied by notes of garrigue, rosemary, violet, laurel.

Palate: In the mouth, we find the signature of the estate's wines, with superb substance, smooth tannins and good acidity which make it an elegant and balanced wine.

Perfect with many dishes: Medium-bodied to full-bodied red meat.