

PUJOL  IZARD

LES AILES IMAGINAIRES



CÉPAGES: 80% Grenache, 20% Syrah.

VIGNOBLE: Sur le terroir de Saint Frichoux, secteur est des «balcons de l'Aude», les collines ou «mourels» encadrent des parcelles anciennes récupérées par nos ancêtres pour y planter les cépages méridionaux résistants au climat sec. Le grenache n'a pas peur du soleil et donne de jus rubis aux notes fruitées. Le lieu-dit « le moulin à vent » domine le village. Espace sauvage balayé par le «Cers», vent dominant local, c'est le lieu privilégié pour les jeux des enfants de toutes générations.

VINIFICATION: Récoltés et triés essentiellement dans la deuxième moitié des vendanges, c'est souvent fin septembre ou début octobre que les raisins sont vendangés et triés pour une fermentation et une macération de trois semaines. La vinification est complètement traditionnelle avec remontage des moûts pour infuser les pellicules de leur douce structure tannique et de leurs matières colorantes. Le pressurage doux permettra d'extraire encore quelques tannins élégants pour compléter l'assemblage final.

DÉGUSTATION: Une belle robe sombre et brillante, un nez de fruits rouges et d'épices douces avec un soupçon de fumé. Au palais, ces arômes se retrouvent amplifiés par une sensation de rondeur douce et comme tendre. La finale est particulièrement agréable avec une sapidité qui donne envie... de plus!

Accompagnements: Particulièrement aimable et consensuel dans son caractère de force et de rondeur, ce vin sera parfait pour accueillir des amis à la fraîcheur du soir, avec quelques charcuteries soigneusement choisies, et les garder ensuite pour déguster des légumes farcis, un magret grillé ou un filet mignon dans sa croûte de champignons.

A apprécier entre 15 et 17°C.

VARIETIES: 80% Grenache, 20% Syrah.

VINEYARD: On the terroir of Saint Frichoux, in the eastern sector of the "Balcony of the Aude", little hills or "mourels" frame ancient plots of land reclaimed by our ancestors to plant southern grape varieties which resist the dry climate. Grenache is not afraid of the sun and gives a ruby red juice with fruity notes. The area called "the windmill" dominates the village, a wild area swept by the "Cers", the dominant local wind, an ideal playground for children of all generations.

VINIFICATION: Harvested and sorted mainly during the second half of the harvest period, often towards the end of September or early October, before a three-week fermentation and maceration. The vinification is completely traditional with pumping over of the must to extract a soft tannic structure and deep colouring from the skins. Gentle pressing extracts additional elegant tannins to complete the final blend.

TASTING: A beautiful, dark and brilliant colour. A nose of red fruit and sweet spices with a hint of smokiness. On the palate, these aromas are amplified by a sensation of gentle roundness and tenderness. The finish is particularly pleasant with a sapidity that makes you want to... want more!

Pairing: Gregarious and consensual in its well established character and roundness, this wine is perfect for welcoming friends in the cool of the evening, partnered with some carefully chosen cold cuts, and then keep the friends on to enjoy stuffed vegetables, a grilled duck fillet or a filet mignon in its mushroom crust.

To be enjoyed at between 15 and 17°C.