



L'EXCEPTION

« Dius A Vol » c'est évidence si hasardeuse. Chaque année on la guette dès le printemps, on la veille jusqu'aux vendanges, on l'observe tout l'automne en cuve puis on patiente... de longs mois à choyer nos barriques. Et c'est seulement là, à la dégustation, qu'on découvrira si « Dieu a voulu » qu'elle voit le jour cette année-là. Intraitables, nous la voulons retentissante et généreuse.

À l'honneur et à l'image du repas festif de fin de vendange qui porte son nom, elle est un pur concentré de nos doutes, de notre hardiesse et de nos rires.

DIUS A VOL

Appellation : AOP Minervois | Contenance : 75-150 cl | Potentiel de garde : 10 ans

Cépages : Syrah, Grenache.

Vignoble : Terroir de Saint-Frichoux – Sélection minutieuse de parties de parcelles à faible production.

Vinification : Vendanges manuelles sur les zones équilibrées avec de bonnes cinétiques de maturité ; triée et égrappée puis foulée pour une mise en fermentation rapide sous contrôle des températures.

Dégustation : Robe pourpre très soutenue à reflets encore bleutés, caractéristique d'un vin encore jeune. Nez expressif et complexe de fruits cuits, cerise, fraise, avec de notes fumées, café, moka cacao et tabac. La complexité aromatique est d'une grande élégance. En bouche, ces sensations se confirment, complétées par des notes furtives de réglisse, de noyau de cerise et cerise à l'eau de vie. Le vin est plein et long une belle densité à la fois puissante et veloutée, bien équilibré. Un plaisir qui dure.

Accompagnements : On pense à la côte de bœuf d'Aubrac à la fleur de sel et au poivre moulu au moment de servir. Un pavé de cerf sauce grand veneur ou un gigot d'agneau fermier aux herbes de nos garrigues. Finir le magnum sur un bon chocolat noir.

Servir à 16° et laisser épanouir après dégustation.



SAS DOMAINE PUJOL

8 bis avenue de l'Europe 11 800 SAINT-FRICHOUX | T : 04 68 78 15 30 | E : info@domainepujol.com | www.domainepujol.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.