



LA PETITE NOUVELLE

C'est un mercredi un peu spécial.

Il est 12h : on apporte les rallonges et la Grande Réserve. Vient le temps des cousins, de leurs vacances et de nos retrouvailles. C'est un beau jour !

LA GRANDE TABLÉE

Appellation : AOP Minervois | Contenance : 75-150 cl | Potentiel de garde : 5 ans

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan.

Vignoble : Sélection de parcelles à production modeste et de vieilles vignes sur les argiles gréseuses des coteaux exposés Sud, zone des « Balcons de l'Aude ».

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

Dégustation : Nez complexe de fruits noirs et épices finement vanillées. Bouche ronde évoluant sur une structure prometteuse avec une belle densité. La persistance des arômes est intéressante et suave.

Accompagnements : Servir sur un cassoulet académique cuisiné « maison » et gratiné dans son suc ou un canard au navet. Accompagnera favorablement un pavé de bœuf d'Aubrac ou un gigot d'agneau de l'Aveyron.

Température de service 16°C en été, 18°C en hiver.



Agriculture France
FR-BIO-20

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.