



LES TERROIRS

Élément typique de notre cru et véritable socle de nos collines, le Grès a formé nos paysages, résistant à l'action du temps. Lovées entre les pinèdes, nos parcelles occupent aujourd'hui l'espace que nous a laissé la roche.

C'est dans ce terroir de peine que naissent nos bouteilles de joie.

AU GRÉ DES GRÈS

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

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache.

Vignoble : Sur les coteaux des « Balcons de l'Aude », amphithéâtre adossé à la Montagne Noire, nos terroirs de grès et d'argiles expriment l'environnement naturel des plantes aromatiques et garrigues entourant les vignes et une rondeur veloutée caractéristique de notre terroir de Laure.

Vinification : Récoltés à pleine maturité nos cépages sont triés et fermentés en cuves ouvertes puis macérés durant 5 semaines avec un travail traditionnel d'extraction douce et d'aération favorisant le travail des levures.

Dégustation : Belle robe de pourpre dense aux reflets violine. Nez de violette, de pierre à fusil et de fruits rouges avec une pointe de réglisse et de poivre, cette finesse aromatique se retrouve en bouche sur une trame de tanins longs et serrés qui promettent une belle et longue évolution.

Accompagnements : Parfait pour bien entamer une discussion sérieuse qui évoluera en invitation à dîner.

Plus classiquement, de belles volailles de grain, à la broche ou en fricassée, du lapin chasseur, des charcuteries typées et fines comme le pâté croûte d'un très bon artisan... Également, des fromages de vache à pâte souple comme le Saint Nectaire.

Servir autour de 16°C.



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.