



UNE HISTOIRE EN FAMILLE

Dans la famille, rien ne commence ou ne se termine sans un repas. Toute occasion est bonne à partager, du petit-déjeuner des vendanges à la grillade dans les vignes avec nos visiteurs.

Le plus inébranlable de ces RDV est celui du « Mercredi, 12h30 », la Grande Tradition chez les grands-parents où les enfants et petits-enfants se serrent autour de la table, à l'heure !

MERCREDI 12H30 ROSÉ

Appellation : AOP Minervois | Contenance : 75-150 cl | Potentiel de garde : 1-2 ans

Cépages : Syrah, Cinsault.

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.

Vinification : Égouttage des jus de pressoir sur vendange nocturne. Fermentation à température régulée.

Dégustation : Couleur rosé pâle saumoné. Nez discret et fin s'ouvrant à l'aération sur des notes florales et fruitées, banane, fruits à chair blanche, agrumes : pamplemousse, mandarine. Attaque douce en bouche, il termine sur une pointe d'amer désaltérant.

Accompagnements : Allié des apéritifs chaleureux, ce vin appelle toute sorte de charcuteries, viandes blanches et légumes à la plancha. Plats composés poissons-viande comme paëlla ou salades gourmandes et gaspachos ...

Servir à 11°C à l'ombre d'une tonnelle.



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.