



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 ROUGE

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

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan.

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 : Macérations longues, infusion de raisins mûrs. Méthode traditionnelle, gestion des apports d'oxygène.

Dégustation : Couleur rubis, le nez est complexe et fin développant des notes de caramel beurre salé alliées à un subtil mélange de fruits et d'épices, d'eucalyptus et de baies noires. On retrouve toute cette complexité en bouche avec une attaque fraîche rappelant la garrigue suivie par une douceur digeste quoi que chaleureuse avec une finale sur des tanins subtilement enrobés.

Accompagnements : Viandes rôties ou grillées. Légumes d'été farcis. Terrine de pâté aux cèpes.

Servir autour de 15°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.