



LES INCONTOURNABLES

Saint-Fructueux est le Saint patron du village de Saint-Frichoux. Martyrisé en 259 dans l'amphithéâtre de Tarragone, fructuoso fût choisi par les moines de l'Abbaye de Caunes alors propriétaires des terres du village.

SAINT FRUCTUEUX

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

Cépages : Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.

Vignoble : Sélection parcellaire, cette cuvée exprime son terroir exceptionnel que nous avons repéré depuis plus de vingt-cinq années. La taille en cordon de Royat participe à la limitation, la répartition et la maturation des raisins. Les rangs de vigne sont enherbés 1 sur 2 pour conserver un sol vivant depuis une quinzaine d'années, limitant considérablement l'érosion des sols. Les autres rangs sont cultivés pour capter les eaux de pluies d'hiver et de printemps.

Vinification : Récoltés précisément en fonction de la dégustation des baies, ces raisins précieux sont encuvés pour une longue infusion de six semaines avec une vinification toute en douceur.

Dégustation : Belle robe pourpre aux reflets brillants.

Nez intense de fruits noirs confiturés (cassis, myrtille), de garrigue (ciste, cade, sauge), de moka torréfié et joli boisé.

La bouche, ronde, structurée par des tanins fondus est remarquable d'ampleur. Au palais, on trouve les arômes marqués par la griotte à l'eau de vie, la réglisse noire, le gingembre, le grillé et le bois précieux.

Accompagnements : Vin de terroir magnifique à déguster sur des cailles aux truffes, un ragoût d'agneau au thym et aux olives mais aussi sur gibier, viandes épicées, grillades de viandes rouges goûteuses, fromages de vache de caractère.

Servir à 17°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.