DOMAINE
PUJOL

Je moet het verdienen om de Grand Réserve te mogen proeven. Deze vintage wordt bijna unaniem geprezen door onze trouwe klanten. De Grand Réserve is een referentiewijn van Domaine Pujol. De stijl en de complexiteit garanderen elk jaar opnieuw een plezier dat je wil delen.

GRANDE RÉSERVE

Appellatie: AOP Minervois Jaartal: 2018 Inhoud: 75 cl / 150 cl Alcoholgehalte: 14,5 %

Druivensoorten: 60% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan, 10% Cinsault.

Wijngaard: Selectie van percelen met beperkte productie van oude wijngaarden op zandsteenachtige klei op de zuidelijk gelegen hellingen van de "Balkons van de Aude".

Vinificatie: Traditionele fermentatie van zorgvuldig geselecteerde druiven met vijf weken maceratie. Tijdens de fermentatie wordt de wijn zacht geroerd en geventileerd. Stampen met de voeten, gematigde extractie.

Degustatie: Complexe neus van donkerrood fruit en fijne kruiden met vanillegeur. Ronde mond die evolueert naar een veelbelovende densiteit. De afdronk is interessant en zacht.

Gerechten: Serveren bij een cassoulet, bereid volgens het ambachtelijk recept van de "Académie universelle du cassoulet", of bij eend. Past ook heel goed bij een pavé van een rund van Aubrac of bij een lamsbout uit de Aveyron.

Schenken op 16°C in de zomer, 18°C in de winter.

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

Overmatig drankgebruik schaadt de gezondheid. Geniet maar drink met mate.