PUJOL IZARD

AU GRÉ DES GRÈS

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. Une fois décantés par le froid de l'hiver, les cépages sont assemblés avec précision puis les vins sont affinés quelques mois pour peaufiner leur stabilité et leur tenue dans le temps.

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.

VARIETIES: 80% Syrah, 20% Grenache.

VINEYARD: On the hillsides of the "Balcony of the Aude", an amphitheatre leaning onto the Montagne Noire, our sandstone and clay soils express the natural environment of the aromatic plants and garrigue that surround the vines with a velvety roundness characteristic of our terroir of Laure.

VINIFICATION: Harvested at full maturity, the grape are sorted by variety and fermented separately in open vats, then macerated for 5 weeks with a traditional process of gentle extraction and aeration favouring the work of the yeasts. Then, in the cold of winter, the varieties are blended with precision and the wines matured for a few months to refine their stability and longevity.

TASTING: A beautiful, dense purple colour with purple highlights. Aromas of violet, flint and red intermingle with a hint of liquorice and pepper. This aromatic finesse is echoed on the palate, enhanced by a thread of long and tight tannins which promise a beautiful and long evolution.

Pairing: Perfect for starting a serious discussion that will evolve into an invitation to dinner. More classically, fine grain-fed poultry, on the spit or in a fricassee, rabbit casserole, fine cold cuts such as a 'pâté en croute' by the very best butcher... also, soft cow's milk cheeses such as Saint Nectaire.

Serve at around 16°C.