



\*MINERVOIS ROUGE " GRANDE  
RÉSERVE " 2015 D. PUJOL

Pays : France  
Région : Languedoc Roussillon  
Sous région :  
Cépage(s) : 50% syrah en fût, 20% grenache, 20% cinsault, 10% carignan

Note de dégustation :

Robe pourpre soutenue, nez complexe de fruits noirs mûrs, de bois de cèdre, de poivre, de pruneau. La bouche est ample et souple, les tanins soyeux et enrobés de cette cuvée la rendent encore plus plaisante. On apprécie beaucoup sa texture ronde, sa complexité aromatique et son grand équilibre. Un grand Languedoc, épicé et fruité pour votre plus grand plaisir !

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.  
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges goûteuses, magret de canard aux épices, filet de bœuf au poivre.

Commentaires du sommelier :

Jean-Claude Pujol est un vigneron reconnu et apprécié pour la qualité et la constance de ses vins. La « Grande Réserve » est un vin charnu, rond et suave ; aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Un véritable ambassadeur des vins du Languedoc



Puissance

