



MINERVOIS ROUGE " SAINT FRUCTUEUX " 2023 DOMAINE PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 80 % Syrah, 15% Grenache, 5% Mourvèdre

Note de dégustation :

Une cuvée de couleur sombre à reflets pourpres. Le nez est complexe, séduisant et exprime pleinement ses origines méditerranéennes. Il s'exprime au travers de parfums de fruits noirs confiturés (cassis, myrtille), d'arômes de garrigue (ciste, sauge), d'épices (poivre), de moka torréfié et de boisé. La bouche est charnue, ample et possède des tanins soyeux et délicats. L'équilibre est remarquable et conserve une belle fraîcheur. Les notes de fruits noirs bien mûrs, complétées de réglisse, d'épices et de bois

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Commentaires du sommelier :

Cuvée d'exception, " Saint Fructueux " (en hommage au Saint patron du village de St Frichoux) est une cuvée de forte identité et qui ne laisse personne indifférent. Il s'agit d'une sélection parcellaire des meilleurs raisins (majoritairement syrah) issus de terroirs argilo-calcaire du village. La vinification se passe tout en douceur. Après une extraction délicate, une infusion longue de 6 semaines, pigeages aux pieds, suit un élevage en fûts de chêne d'un vin et fûts neufs pour moitié pendant 12 mois. Le résultat de ce travail d'artisans est magique ! Un grand vin rouge languedocien, charpenté, fin, fruité et épicé.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

