



IGP PAYS D'OC ROUGE 2023 " MARINS D' EAU DOUCE " D. PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : Marselan, Carignan, Caladoc



Note de dégustation :

Jolie robe de couleur pourpre à reflets violacés, nez intense et à dominante de fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et de fruits noirs (cassis, mûre). Après aération apparaissent de fines notes de garrigues (thym, laurier) et d'épice (poivre). La bouche est juteuse et charnue. Les tanins sont fondus et veloutés. L'équilibre d'ensemble est parfait. La finale, fruitée et gourmande ne manque ni de charme, ni de longueur.

Température de service : Entre 15 et 17 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Ce vin moyennement corsé se mariera parfaitement avec une viande blanche (volaille, porcelet, veau), une viande rouge légère ou un plat légèrement épicé (chili con carne, fajitas).

Commentaires du sommelier :

Une belle découverte très accessible signée Jean-Claude Pujol. Les vignobles sont situés au cœur du Languedoc, autour du village de Saint Frichoux, non loin de la cité médiévale de Carcassonne et du canal du Midi.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

