



MINERVOIS ROUGE " LA GRANDE TABLÉE " 2022 DOMAINE PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 60% syrah (élevé en fût), 30% grenache, 10% carignan

Note de dégustation :

Robe pourpre soutenue, nez complexe de fruits noirs mûrs, de prune, de bois de chêne, et de poivre. La bouche est ample et souple, les tanins soyeux et enrobés de cette cuvée la rendent encore plus plaisante. Sa texture ronde est fort appréciée, ainsi que sa complexité aromatique et son grand équilibre. Un séduisant Languedoc, épicé, fruité et finement boisé, pour votre plus grand plaisir !

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges goûteuses, magret de canard aux épices, filet de bœuf au poivre. Fromages à pâte pressée (Tomme, Pecorino au poivre)

Commentaires du sommelier :

Emmanuel (le fils) et Jean-Claude Pujol (le père) sont des vignerons reconnus et appréciés pour la qualité et la constance de leurs vins. La « Grande Tablée » est un vin charnu, rond et suave ; aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Un véritable ambassadeur des vins du Languedoc.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

