



IGP PAYS D'OC 2024 MALBEC " LES GAILLARDS " DOMAINE PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% Malbec

Note de dégustation :

Vin rouge de couleur pourpre soutenue.

Le nez est très agréable avec des notes florales de violette, des parfums fruités de mûres et de framboises relevés d'un soupçon d'épices.

La bouche possède une belle structure caractéristique du cépage et comme toujours, au domaine Pujol, une rondeur et un jus souple et intense. Une vraie surprise, un style à part, aimable et séduisant pour un Malbec jeune et pourtant déjà si accessible.

Température de service :

Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde :

6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique(s) :



viande rosée et rouge (agneau, canard, boeuf), sauce chimichurri, fromages corsés, tomme (pecorino au piment d'Espelette)

Commentaires du sommelier :

Création hors catégories, un Malbec languedocien aux accents argentins, voici ce que vous réserve cette splendide cuvée signée par deux grands Gaillards, Jean-Claude et Emmanuel Pujol. Un style plus souple, plus aromatique que ses pairs de Cahors. Un Malbec qui ne se fait pas attendre, profitez-en dès à présent !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

