



MINERVOIS ROUGE " AU GRÉ DES GRÈS " 2022 DOMAINE PUJOL

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 80% syrah, 20% grenache

Note de dégustation :

Superbe couleur pourpre intense à reflets violacés.

Après un passage en carafe ou une aération de quelques heures, il regorge de fruits noirs, exprime de fines notes d'épices, un soupçon de bois et de jolis arômes lardés et fumés. Au deuxième nez, quelques fragrances de violette apparaissent.

La bouche est bien charpentée et juteuse. Le milieu de bouche est structuré, les tanins sont présents et bien enrobés par un fruité mûr comme il se doit.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée ou rouge grillée (agneau, boeuf) accompagnée de légumes méditerranéens. Tomme aux olives



Commentaires du sommelier :

Nouvelle création d'Emmanuel et Jean-Claude Pujol, cette cuvée est hommage au terroir de grès du vignoble de Saint Frichoux.

La famille Pujol a toujours excellé dans la vinification de la syrah et le confirme une fois de plus avec cette superbe cuvée complexe, structurée et soyeuse.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

