

Domaine Pujol "Saint Fructueux" AOC Minervois Rouge 2018

17,80 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 1

Sélection de la Maison des vins: 2021

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Profil: Boisé

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Un vin puissant, solaire, rassurant. Incroyable profondeur et longueur sans fin. Belle gueule !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

80% Syrah, 15% Grenache Noir, 5% Mourvèdre

Élevage

En fût de Chêne

Vinification

Sélection parcelle, cette cuvée exprime son terroir exceptionnel que nous avons repéré depuis plus de vingt-cinq années. La taille en cordon de Royat participe à la limitation, la répartition et la maturation des raisins. Les rangs de vigne sont enherbés 1 sur 2 pour conserver un sol vivant depuis une quinzaine d'années, limitant considérablement l'érosion des sols. Les autres rangs sont cultivés pour capter les eaux de pluies d'hiver et de printemps.

Récoltés précisément en fonction de la dégustation des baies, ces raisins précieux sont encuvés pour une longue infusion de six semaines avec une vinification toute en douceur, pigeages aux pieds et remontages d'aération réguliers. Incorporation d'une partie des vins du pressoir. Affinage en fûts de chêne des forêts française sélectionnés depuis de nombreuses années chez nos tonneliers partenaires, puis affinage en cuves puis en bouteilles. Nous livrons des vins qui ont 3 ans pour être au mieux de leur début d'évolution.

Agriculture Biologique

Histoire de la Cuvée

Saint-fructueux était le saint patron du village de Saint-Frichoux

Accords Mets & Vins

Vin de terroir magnifique à déguster sur des cailles aux truffes, un ragoût d'agneau au thym et aux olives mais aussi sur gibier, viandes épicées, grillades de viandes rouges goûteuses, fromages de vache de caractère.

Dégustation

Belle robe pourpre aux reflets brillants. Nez intense de fruits noirs confiturés (cassis, myrtille), de garrigue (ciste, cade, sauge), de moka torréfié et joli boisé. La bouche, ronde, structurée par des tanins fondus est remarquable d'ampleur. Au palais, on trouve les arômes marqués par la griotte à l'eau de vie, la réglisse noire, le gingembre, le grillé et le bois précieux

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

8-10 ans



Aucune démarche entreprise

Palmares