Domaine Pujol "Saint Fructueux" AOP Minervois Rouge 2022



22,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 15°
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021

Le mot du sommelier :

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

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

10 mois en barriques neuves à 40%

Vinification

Sélection parcellaire, 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.

Histoire de la Cuvée

Devant un feu de cheminée crépitant, "Le Chat" de Baudelaire dans une main, mon verre dans l'autre, j'attends que l'on me donne des nouvelles du lapin... il est prêt !

"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