

## Domaine Pujol "Les Gaillards" IGP Oc Rouge 2024

9,50 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc  
Puissant: 1  
Épicé: 2  
Fruité: 2  
Cépages: Cot (ou Malbec)  
Profil: Epicé  
Couleur: Rouge  
Millésime: 2024  
Volume: 75cl

### Le mot du sommelier :

"Un vin croquant, teinté d'épices fraîches et de notes de baies noires. Souple et digeste. Un joli vin de copains."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Élevage

Cuve

### Vinification

Vendange à l'optimum de maturité. Fermentations ; méthode traditionnelle sous contrôle des températures avec gestion des apports d'oxygènes. Macération 15 jours

### Histoire de la Cuvée

C'est dans la plaine sédimentaire minervoise que nous avons implanté ce cépage sur quelques hectares. production limitée due aux petites grappes de ces clones qualitatifs.

### Accords Mets & Vins

Il va faire merveille avec des salades gourmandes au canard, des fromages crémeux, et les grillades d'agneau que vous servirez entre les deux.

### Dégustation

Joli nez de cerise au sirop et autres fruits rouges bien mûrs avec une pointe de graphite. Bien structurée, la bouche est fraîche et charnue avec un bel équilibre.

### Température de Service

14-15°C

### Potentiel de Garde

1 à 3 ans