

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



LANGUEDOC

AU GRÉ DES GRÈS DOMAINE PUJOL



OUVRIR } 20 mins avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : Sol de grès.

Cépages : 80% Syrah, 12 Grenache Noir,
8% Carignan

Vinification : Récoltés à pleine maturité
nos cépages sont triés et fermentés en
cuves ouvertes puis macérés durant 5
semaines avec un travail traditionnel d'ex-
traction douce et d'aération favorisant le
travail des levures.

Élevage : En cuve.

AOP Minervois

ACCORDS



COCHONNAILLES

Parfait sur un plateau
de charcuterie corse et
cornichons.

CUISINE DE MAMIE

Superbe sur un lapin
chasseur.



VOLAILLE

À déguster un poulet
rôti à la broche.

FROMAGE

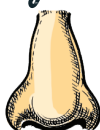
Merveilleux sur un
Saint-Nectaire



Notes de Dégustation




Robe
pourpre
aux reflets
violine.



Notes de violette,
pierre à fusil, fruits
rouges, réglisse et
poivre.



Finesse aromatique.
Tanins longs.



Aujourd'hui, la 5^{ème} génération de la **famille Pujol** entre en action avec les cousins trentenaires, **Stéphanie** à la communication, et **Emmanuel** à la vinification.

Le soin du vignoble situé au cœur du Minervois à Saint-Frichoux démontre depuis des décennies un respect scrupuleux de l'environnement. Plantation et entretien de végétation diversifiée aux abords des vignes pour garantir la biodiversité, limitation du nombre de passages en tracteur afin de ménager la souplesse des sols, limitation des intrants et traçabilité garantie de toutes les actions menées à la vigne. Les 140 hectares sont cultivés en bio. En cave, le style Pujol est le contraire de clinquant. Y compris pour les vins les plus puissants et complexes de la maison. Ils ont toujours privilégié la finesse à la surextraction parfois observée sur des vins dits "bodybuildés".

Les niveaux de sulfites en cave et à la mise ont toujours été maintenus au plus bas.

Les terroirs, les cépages et le style de la famille Pujol se reflètent le plus fidèlement possible dans les vins du Domaine.



DOMAINE
PUJOL *Saint-Frichoux*

DOMAINE PUJOL



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération