

CHATEAU LES PUJOTS ROUGE

Propriétaire : Christine TAYSSE

EXPOSITION : Sud-ouest au milieu des étangs sur l'île Saint Martin au sud de Gruissan.

CEPAGES : 40% de Syrah
60% de Mourvèdre

VINIFICATION : Pas d'intervention mécanique, la vendange entière de ces deux cépages est transportée par comportes de 40 à 50 KG maximum et déversée directement dans la cuve (pas de foulage ni pompage).
Durée de macération de 12 à 15 jours.
Les premières presses sont ajoutées au vin de coule.

ELEVAGE : L'entonnage en barriques s'effectue dès le mois de janvier.
Le vin y séjourne 9 à 10 mois.
La mise en bouteille est prévue en novembre de la même année.

DEGUSTATION : Robe très soutenue en couleur encore violacée.
Nez puissant de fruits cuits, olive noire, avec un fond boisé.
Bouche riche, ample avec beaucoup de matière, les tanins sont bien présents sans être desséchants.
On peut déjà le boire pour les connaisseurs, mais il arrivera à sa plénitude au bout de 3-4 ans.
A garder exceptionnellement pour ce millésime 8 à 10 ans.
Accompagne les mets typés de gibiers, viandes rouges.

DISTINCTIONS : **Millésime 2003 :** Médaille d'Argent Concours Mâcon, médaille d'argent aux Vinalies Nationales 2005.
Millésime 2004 : Médaille de Bronze Challenge International du Vin 2006
Millésime 2005 : Médaille de Bronze Concours Mâcon et Le Grand Guide des Vins de France 2008 (Bettane & Desseuve).
Millésime 2006 : Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2008 et médaille d'Argent au concours Corbières 2008



EXISTE AUSSI EN BTLE 50CL