



Les Pujots

ROUGE

APPELLATION :

AOP Corbières

CEPAGES :

40% de Mourvèdre
60% de Syrah

MILLESIME :

2016

ELEVAGE :

L'entonnage en barriques s'effectue dès le mois de mars.
Le vin y séjourne 11 à 12 mois.

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 2014 : Médaille d'Or Concours Mâcon 2016
Millésime 2013 : Médaille d'argent Foire de Brignoles 2016
Millésime 2011 C de Bronze Concours Interprofessionnel
Corbières 2013
Millésime 2010 : C d'Or Concours Interprofessionnel
Corbières 2012, Médaille d'Or Concours de la Coopération 2012.
Millésime 2008 : Médaille d'Or Concours Feminalise 2010,
Médaille d'Or Concours Corbières 2010 et Médaille de
Bronze Concours de Grands Vins de France 2010
Millésime 2006 : Médaille d'Or Concours Général Agricole
Paris 2008, Médaille d'Argent Concours Mâcon 2008,
C d'Argent au concours Corbières 2008.
Millésime 2005 : Médaille de Bronze Concours Mâcon et
Le Grand Guide des Vins de France 2008 (Bettane & Desseauve).
Millésime 2004: Médaille de Bronze Challenge International du Vin 2006
Millésime 2003 : Médaille d'Argent Concours Mâcon, médaille d'argent aux
Vinalies Nationales 2005.

EXPOSITION :

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

VINIFICATION :

Pas d'intervention mécanique, la vendange entière de ces deux cépages
est transportée par comportes de 40 à 50 KG max 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.



Fiche Technique disponible en [anglais](#) et [allemand](#)

