



# Les Pujots

ROUGE

**APPELLATION:** AOP Corbières

**CEPAGES:** 40% de Mourvèdre  
60% de Syrah

**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.

**TERROIR:** Exposition sud-ouest au milieu des étangs sur l'île Saint Martin au sud de Gruissan.

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

**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](#), [allemand](#) et [espagnol](#)*

