

Carignan (60%) Syrah (20%) Mourvèdre (20%)



Volume : 75 cl

Vinification : Egrappage. Fermentation thermo-régulée avec levures indigènes. Cépages fermentés séparément. Macération courte et fin de fermentation en phase liquide pour garder le fruit spécifique du P'tit Spencer. Pressurage doux. Elevage en cuve. Assemblage après cinq soutirages pour éviter le stress d'une filtration trop forte. Mis en bouteilles au Château. 14% vol.

Terroir : Corbières. Situé dans un cirque entouré de pinèdes et de garrigue, sols principalement argilo-calcaire, atypiques pour la région, grâce à des sables éoliens qui donnent aux vins fruit, souplesse et élégance.

Caractéristiques : Une bouche souple, fruitée. Un nez de petits fruits rouges murs et une touché légèrement vanillée.

Accompagnement : Accords mets : tout.
Servir à 18°C. Potentiel de garde 2-4 ans.

Distinctions : MILLESIME 2015

- GOLD / OR - Concours Mondial Bruxelles, 2016
- BRONZE - Decanter World Wine Awards, 2016

MILLESIME 2014

- BRONZE - Decanter World Wine Awards, 2015
- 3 ETOILES: 1001 Dégustations, novembre 2015

« Une robe noire avec des reflets violines. Une approche olfactive qui se montre d'abord discrète puis libère des arômes de cerise compotée et de tabac. La bouche est en accord avec le nez. Le tabac blond se livre d'emblée. Un vin charpenté à la puissance domptée. A associer avec un plat d'automne. Bravo ! »

- BETTANE + DESSEAUVE : 13.5/20 « gourmand »

MILLESIME 2013

- BRONZE - Decanter World Wine Awards, 2014
- GB The Times, 50 best red wines for summer, July 2015

Château Spencer la Pujade
1 A rue de l'Eglise
11200 - Ferrals les Corbières France
04 68 49 40 54 04 68 49 40 54
contact@spencer-lapujade.fr
www.spencer-lapujade.fr