

Mourvèdre (100%)



Volume : 75 cl

Vinification : En conversion agriculture biologique « AB » (la première récolte agréée 2018). Taille gobelet palissé; petits rendements (35 hl/ha). Récolté avec soins à maturité phénolique.

Egrappage. Fermentation thermo-régulée avec levures indigènes. Macération 25 jours et fermentation malolactique sur marc. Elevé neuf mois en fûts de chêne français (neufs et d'un et de deux ans). Soutirages (3 fois) avant mise en fût, et 2 fois en barrique pour une filtration sur terre à la mise en bouteille au Château. 14% vol.

Terroir : Le vignoble se trouve dans le Corbières sur la lisière du Cru Boutenac, situé dans un cirque de 300 mètres d'altitude, entouré de pinèdes et de garrigue. Les sols sont principalement argilo calcaire, avec des sables éoliens, atypiques pour la région. Le fruit pour cette cuvée provient d'une parcelle de Mourvèdre sur les coteaux, avec des vieilles vignes de plus de 50 ans, sur un sol bien sableux qui donne aux vins son fruit, sa souplesse et son élégance.

Caractéristiques : Servir à 18°C. A maturité jusqu'en 2020.

Accompagnement : Accords mets : viandes rouges, gibier, fromages demi-forts.

Distinctions : MILLESIME / VINTAGE 2012

- 4.5 stars, Perswijn, The Netherlands
- 92 points: Wine-Times (Autriche / Austria), Die Würze des Südens, Helmut KNALL (journaliste), avril 2015
- CIGALE 53, Jean Lapoujade (journaliste)

« Aujourd'hui les vins de Corbières constituent un joyeux fourre-tout où l'on déniche souvent de belles surprises. C'est le cas de la cuvée « Le Bosc », du Château Spencer La Pujade. Ce pur mourvèdre enchante les palais avec des notes de fruits rouges et noirs et d'épices douces. Sa bouche gourmande et équilibrée embrasse fort bien la cuisine du terroir. Mais on pourra également l'oser avec des saveurs plus exotiques. » avril 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