

Carignan (50%) Syrah (40%) Mourvèdre (10%)



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

Volume : 75 cl

Vinification : En conversion agriculture biologique « AB » (la première récolte agréée 2018). Taille gobelet pour le Carignan, gobelet palissé pour le Mourvèdre et guyot pour la Syrah; petits rendements naturels (40 hl/ha). Récolté avec soins à maturité phénolique.

Egrappage. Fermentation thermo-réglée avec levures indigènes. Macération 20-25 jours et pressurage doux. Elevé six-neuf mois en fûts de chêne français (Syrah), et en cuve (Carignan, Mourvèdre); assemblage et légère filtration; mis en bouteilles au Château. 13.5° 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 : Accords mets : viandes, fromages.
Servir à 18°C. Potentiel de garde 8-10 ans.

Accompagnement : Accords mets : viandes, fromages.
Servir à 18°C. Potentiel de garde 8-10 ans.

Distinctions : MILLESIME 2014

- ARGENT: International Wine Challenge

« Violet rim, bright juicy fruit aromas. Crunchy berry palate with a refreshing lift on the finish. »

MILLESIME 2013

- BETTANE + DESSEAUVE : 15/20 « Très réussi »

« On aime les arômes expressifs, alliant maturité et fraîcheur, la minéralité, la bouche qui offre une matière serrée, de la fraîcheur et de la longueur. De la vigueur, du potentiel. »

- 1 ETOILE: 1001 Dégustations, novembre 2015

« Belle robe pourpre. Nez qui s'ouvre à l'aération (avec un peu de patience), libérant des arômes de poivre noir. Nez discret cependant. La dégustation oriente directement sur le terroir. Un vin équilibré sur le poivre et le tabac. Le finale joue le registre du chocolat amer. Un vin encore fougueux qui a besoin d'une année au moins pour s'assagir. A marier avec une viande en sauce. »