

Mourvèdre (80%) Syrah (20%)



Volume : 75 cl

Vinification : Egrappage. Fermentation aux levures indigènes avec thermorégulation. Macération 20-25 jours et pressurage doux. Fermentation malolactique en barrique. Elevé 14-16 mois en fûts de chêne français : 100% barriques neuves de 600 et 300 litres. Assemblage et légère filtration; mis en bouteilles au Château. 14.5° 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.

Mourvèdre (80%) et Syrah (20%), vignes de 40-50 ans ; sélection parcellaire.

Caractéristiques : Un vin puissant et concentré. Arômes de fruits noirs, d'épices, et des notes toastées. Plein en bouche, avec des tanins soyeux et élégants. Bien équilibré, finale longue.

Accompagnement : Accords mets : gibiers, fromages affinés.

Distinctions : MMXIII : 88 points, Wine Advocate, avril 2016

MMXII : Wine-Times (Autriche / Austria), Die Würze des Südens, Helmut KNALL (journaliste), avril 2015

„Wieder sehr feine dunkle Frucht, ein Hauch Vanille und Bitter-Schokolade, das findet sich auch am Gaumen wieder, dazu sehr feine Struktur, bereits sehr gut eingebundene Tannine, seidig, aber auch stoffig bis samtig, sehr lang und mit fein balanciertem Frucht-Säure-Spiel nachhallend. Darf noch im Keller reifen.“

Château Spencer la Pujade
1 A rue de l'Eglise
11200 - Ferrals les Corbières France
+33 6 09 04 39 34
contact@spencer-lapujade.fr
www.spencer-lapujade.fr