

# Tradition

AOP CORBIÈRES ROUGE



# Château Spencer la Pujade

Tradition, le cœur de gamme, un soupçon de boisé !  
Frais, plein, gorgé de fruits noirs  
Carignan, Mourvèdre, Syrah, un léger élevage en bois pendant six mois

**Cépages** : Carignan (50%) Syrah (40%) Mourvèdre (10%)

**Volume** : 75 cl

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

**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.

**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-régulée 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.

**Distinctions** : MILLESIME 2015  
Médaille d'Argent vigneron Indépendant

MILLESIME 2017  
Médaille d'Argent Vignerons Indépendants

1 A rue de l'Eglise  
11200 Ferrals les Corbières France  
Tel: +33 6 09 04 39 34  
Email: [contact@spencer-lapujade.fr](mailto:contact@spencer-lapujade.fr)  
Web: [www.spencer-lapujade.fr](http://www.spencer-lapujade.fr)

**SPENCER**  
LA PUJADE