

LE BOSC

AOP CORBIÈRES ROUGE



# CHÂTEAU SPENCER LA PUJADE

Mourvèdre (100%)

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.

Vignes de 40-50 ans; sélection parcellaire.

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.

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.

Accords mets : gibiers, fromages affinés.

MMXIII : 88 points, Wine Advocate, avril 2016

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

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