



DIE TERROIRS

Wir sind alle auf den gleichen Böden groß geworden, sämtliche Generationen. Auf diesem Tummelplatz sind wir von Kind an die erodierten Hügel hinaufgeklettert, haben Hütten gebaut und unsere Territorien verteidigt. Heute entdecken wir an dieser Stelle wertvolle Terroirs. Der über dem Dorf gelegene Ort mit Flurnamen „Moulin à vent“ (Windmühle) hat noch nie Flügel gesehen ... Eine Schimären-Cuvée, die Wirklichkeit geworden ist.

LES AILES IMAGINAIRES

Bez.: AOP Minervois CL.: 75 cl

Rebsorten: 80% Grenache, 20% Syrah.

Boden: Auf dem Terroir von Saint Frichoux, dem östlichen Gebiet der „Balcons de l'Aude“, umgeben die Hügel oder „Mourels“ alte Parzellen, die von unseren Vorfahren mit südländischen Rebsorten bepflanzt wurden, die das trockene Klima aushalten. Die Grenache-Traube hat keine Angst vor der Sonne und bringt rubinrote Weine mit fruchtigen Noten hervor. Der Lieu-dit „Le Moulin à Vent“ überragt das Dorf. Das vom hiesigen vorherrschenden „Cers“-Wind zerzauste Stück Land ist die bevorzugte Spielwiese der Kinder aller Generationen.

Weinbereitung: Die Trauben werden hauptsächlich in der zweiten Erntehälfte Ende September oder Anfang Oktober gelesen und sortiert und einer dreiwöchigen Gärung und Mazeration unterzogen. Die Vinifizierung ist durch und durch traditionell mit Umpumpen der Maische für eine sanfte Extraktion der Gerb- und Farbstoffe aus den Traubenschalen. Das schonende Pressen ermöglicht das Extrahieren weiterer eleganter Gerbstoffe, die die abschließende Assemblage abrunden.

Weinprobe: Ein herrlich tiefglänzendes Rot, eine Nase, die durch rote Früchte und sanfte Gewürze mit einem leicht rauchigen Hauch besticht. Am Gaumen werden diese Aromen durch eine weiche und zart schmelzende Fülle verstärkt. Das Finale ist besonders angenehm und schmackhaft und macht Lust auf mehr!

Passend zum Wein: Dieser ganz besonders freundliche und harmonische Wein mit Kraft und Fülle eignet sich für die Bewirtung von Freunden am Abend mit einigen leckeren Wurstsorten zum Einstieg und gefülltem Gemüse, einem gegrillten Entenbrüstchen oder einem Filet Mignon mit Pilzkrüstchen im weiteren Verlauf des Abends.

Trinktemperatur zwischen 15 und 17°C.



SAS DOMAINE PUJOL

8 bis avenue de l'Europe 11 800 SAINT-FRICHOUX | T : 04 68 78 15 30 | E : info@domainepujol.com | www.domainepujol.com

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Genuss ist stets maßvoll.