



DIE AUSNAHME

„Dius A Vol“ ist eine ausgesprochen risikoreiche Evidenz. Alljährlich lauern wir bereits im Frühjahr auf sie, behüten sie bis zur Weinlese, beobachten sie den ganzen Herbst über im Tank und üben dann Geduld, indem wir viele Monate lang unsere Barriquefässer umsorgen. Und erst dann, bei der Verkostung, stellt sich heraus, ob „Gott gewollt hat“, dass sie in diesem Jahr das Licht der Welt erblickt, denn wir gehen keine Kompromisse ein. Wir wollen, dass sie aufsehenerregend und großartig ist.

Zu Ehren und als Abbild des Festessens, das den Abschluss der Weinlese bildet und ihren Namen trägt, ist sie ein reines Konzentrat aus unseren Zweifeln, unserem Wagemut und unserem Lachen.

DIUS A VOL

Bez.: AOP Minervois CL.: 75 / 150 cl

Rebsorten: Syrah, Grenache.

Boden: Terroir in Saint-Frichoux – Minutiöse Auswahl der schönsten Parzellen mit geringem Ertrag.

Weinbereitung: Manuelle Lese in ausgewogenen Zonen mit schöner Bewegungsenergie bei Reife; sortiert, entrappt und gestampft für ein rasches Einleiten der temperaturgesteuerten Gärung. Traditionelle Arbeitsschritte wie Délestage (gezieltes Überpumpen) und Belüftung während der Gärung, dann lange Mazeration mit Unterstampfen des Tresterhuts. 10- bis 10-monatige Ausbau in neuen Fässern. Die Eichenteile, die zum Bau dieser Barriques verwendet wurden, haben u.a. 36 Monate an der freien Luft getrocknet.

Weinprobe: Sehr tiefes Purpurkleid mit bläulichen Reflexen, charakteristisch für einen noch jungen Wein. Ausdrucksstarker und komplexer Duft nach gekochten Früchten, Kirsche, Erdbeere, mit Noten von Rauch, Kaffee, Mokka, Kakao und Tabak. Die aromatische Komplexität strahlt eine große Eleganz aus. Im Mund bestätigen sich diese Eindrücke, die von flüchtigen Noten von Kirschkernen und Brantweinkirschen abgerundet werden. Der Wein ist füllig und lang mit schöner Dichte, kräftig und samtig zugleich, sehr ausgewogen. Ein langanhaltendes Geschmackserlebnis.

Passend zum Wein: Man denkt an Côte de Boeuf an Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer. An einen Hirschbraten in Rotweinsauce oder eine Lammkeule mit Kräutern aus unserer Garrigue. Den letzten Tropfen der Magnumflasche mit einem Stück feiner dunklen Schokolade austrinken genießen.

Bei 16° servieren und nach dem Probieren schön entfalten lassen.



Agriculture France
FR-BIO-20

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.