



DIE NEUE

Es ist ein besonderer Mittwoch.

Es ist 12 Uhr: Wir bringen die Verlängerungen und das Grande Réserve. Es wird Zeit für die Cousins, ihre Ferien und unser Wiedersehen. Es ist ein schöner Tag!

LA GRANDE TABLÉE

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

Rebsorten: Syrah, Grenache, Carignan.

Boden: Auswahl von Parzellen mit bescheidenem Ertrag und altem Rebstockbestand auf sandigen Lehm Böden der südexponierten Weinberge, im Gebiet der „Balcons de l’Aude“.

Weinbereitung: Traditionelle Gärung und fünfwöchige Mazeration der sortierten Trauben. Schonendes Umpumpen und Belüftungen während der Gärung. Unterstampfen mit nackten Füßen, moderate Extraktion.

Weinprobe: Komplexe Nase, die nach dunklen Früchten und leicht nach Vanille duftenden Gewürzen riecht. Runder Geschmack, der eine vielversprechende Struktur entwickelt mit hervorragender Dichte. Die Persistenz der Aromen ist interessant und schmeichelnd.

Passend zum Wein: Lecker zu einem hausgemachten klassischen Cassoulet mit knuspriger Kruste oder Ente an Rübengemüse. Eintöpfe der feinen bürgerlichen Küche passen auch prima. Hervorragend zu einem Rinder Entrecôte oder einer Lammkeule.

Serviertemperatur bei 16°C im Sommer, 18°C im Winter.



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.