



DIE TERROIRS

Unsere ersten Parzellen weißer Trauben auf diesen Terroirs haben das Alter zur ersten Ernten erreicht: endlich können wir damit anfangen, den weißen Minervois zu keltern, wovon wir so sehr träumten.

« Auf Zehenspitzen », Sur la Pointe des Pieds, betreten wir dieses neue Feld. Noch handelt es sich um eine sehr geringe Menge, die wir hoffen, in den kommenden Jahren zu entwickeln.

Wir sind tief überzeugt vom Potential unserer Sandstein-Terroirs, und sehen darin eine neue Möglichkeit, Sie einzuladen, deren Früchte mit uns zu teilen!

SUR LA POINTE DES PIEDS

Bez.: AOP Minervois CL: 75 cl

Rebsorten: Macabeu, Grenache Blanc, Vermentino.

Boden: Zusammensetzung von frischen, mergeligen tonartigen Böden, und härteren Weinbergen mit Sandstein- und Tonböden, die nach Süden und Westen ausgerichtet sind.

Weinbereitung: Selektion des freien Safts der ersten Presse, die unter Temperaturkontrolle bei 18°C garen wird und dann während bis 30 Tagen auf Feinhefen ausgebaut wird, je nach täglicher Verkostung.

Weinprobe: Frische, im Bukett Noten von Ananas mit Noten von reifen, Weiße Frucht. Am Gaumen schön frisch, aber rund und sanft zugleich, so dass eine feine Balance entsteht, während die Frucht im Abgang elegant bleibt.

Passend zum Wein: Mandelforelle, oder Geflügel mit Buttersoße, flambierte Riesengarnelen, gegrillte Spargel mit Parmesan, Halbtrockene Ziegenkäse, 36 Monate Comté Käse...

Serviertemperatur ca. 11°C.



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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.