



DIE UNERSETZBAREN

Saint-Fructueux ist der Schutzpatron des Dörfchens Saint-Frichoux.

Er wurde 259 im Amphitheater in Tarragonne gemartet und als Fructuoso von den Mönchen der Abtei de Caunes, den damaligen Besitzern der Ländereien des Dorfes, zum Schutzpatron gewählt.

SAINT FRUCTUEUX

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

Rebsorten: Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre.

Boden: Diese Cuvée, die der Parzellenauswahl verpflichtet ist, bringt ihr hervorragendes Terroir zum Ausdruck, das wir schon vor fünfundzwanzig Jahren entdeckt haben. Der Rebschnitt Cordon de Royat trägt zur Ertragsbeschränkung, Verteilung und Reifung der Trauben bei. Jede zweite Rebreihe wird mit Grasarten wie Senf und Mini Saubohnen bepflanzt, um die Böden lebendig zu halten und deren Erosion erheblich einzuschränken. Das tun wir jeden Winter schon seit über fünfzehn Jahren. Die anderen Reihen werden bearbeitet, um den Abfluss des Regenwassers im Winter und Frühjahr zu kanalisieren.

Weinbereitung: Diese Trauben, die entsprechend der Verkostung geerntet werden, werden einer sechswöchigen Maischung im Fass unterzogen mit einer anschließenden schonenden Weinbereitung mit regelmäßigem Unterstampfen mit nackten Füßen und Umpumpen zur Belüftung. Einarbeitung eines Teils der Weine aus der Presse. Der Ausbau erfolgt im Eichenfass. Das Holz stammt aus französischen Wäldern und die Fässer stammen von unserem langjährigen Fassmacher. Der Reifeprozess geht anschließend im Fass- und dann in der Flasche weiter. Wir liefern 3 Jahre alte Weine, die optimal am Beginn ihrer Entwicklung stehen.

Weinprobe: Schönes Purpurkleid mit glänzenden Reflexen. Intensiver Duft nach eingelegten dunklen Beeren (Johannis-, Blaubeere), Garrigue (Zistrose, Wacholder, Salbei), gebranntem Mokka mit einer feinen holzigen Note.

Bemerkenswert körperreicher Wein, am Gaumen Fülle, Struktur durch zart schmelzende Tannine. Da finden sich ausgeprägte Aromen von Branntweinkirsche, feinem Lakritzenholz, Ingwer, Rauch und edlem Holz.

Passend zum Wein: Herrlicher Terroir-Wein, der zu Wachteln an Trüffel, einem Lammragout an Thymian und Oliven, aber auch zu Wild, würzigen Fleischgerichten, schmackhaftem rotem Fleisch vom Grill und charakterstarkem Kuhmilchkäse passt.

Bei 17°C servieren.



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.