



DOMAINE
PUJOL

MARINS D'EAU DOUCE ROUGE

Appellation : IGP Côteaux de Peyriac

Millésime : 2018

Contenance : 75 cl

Degré alcool : 13,5 %

Cépages : 40% Merlot, 30% Carignan, 15% Caladoc, 15% Cabernet Franc.

Vignoble : C'est le long des vallées des ruisseaux Resclauze et Ruchol que poussent nos vignes en Indication Géographique Protégée sur des marnes gréseuses. Ces deux cours d'eau se jettent dans l'ancien Étang de Marseillette, asséché et remis en culture au 19ème siècle. C'est là que nous « jouons » aux Marins d'eau douce.

Vinification : Vendange à l'optimum de maturité. Fermentations ; méthode traditionnelle sous contrôle des températures avec gestion des apports d'oxygènes. Macération 15 jours.

Dégustation : Joli nez de cerise au sirop et autres fruits rouges bien mûrs avec une pointe de graphite. Bien structurée, la bouche est fraîche et charnue avec un bel équilibre.

Accompagnements : Il va faire merveille avec des salades gourmandes au canard, des fromages crémeux, et les grillades d'agneau que vous servirez entre les deux.

Servir autour de 15°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

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