



DOMAINE
PUJOL

MARINS D'EAU DOUCE ROUGE

Bez.: IGP Côteaux de Peyriac

Jahrg.: 2018

CL.: 75 cl

Alkoholgehalt: 13,5 %

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

Boden: Unsere Reben mit geschützter geografischer Angabe (IGP) wachsen und gedeihen längs der Täler der Flüsschen Resclauze und Ruchol auf Mergel und Sandstein. Diese beiden Wasserläufe fließen in den ehemaligen „Étang de Marseille“, der im 19. Jahrhundert trocken gelegt und für den Landbau nutzbar gemacht wurde. Und hier „spielen“ wir die Süßwassertatzen, „Les Marins d'Eau Douce“.

Weinbereitung: Lese bei optimalem Reifegrad. Gärungen: traditionelle temperaturgeführte Methode unter Steuerung der Sauerstoffzufuhr. Mazeration 15 Tage.

Weinprobe: Riecht lecker nach eingelegten Kirschen und anderen reifen roten Früchten und einer Spur von Graphit. Gut strukturiert, der Mund ist frisch, rund und gut ausgewogen.

Passend zum Wein: Dieser Wein passt wunderbar zu leckerem Salat an Entenbrust, cremigem Käse und gegrilltem Lamm oder Schweinekoteletts.

Serviertemperatur bei 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

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Genuss ist stets maßvoll.