



DOMAINE
PUJOL

SAINT FRICHOUX - EHEMALS EIN FISCHERDORF

Unser auf den Ausläufern der Montagne Noire in einem Amphitheater gegenüber dem Meer gelegenes Anwesen Saint-Frichoux weist in seinen Böden noch immer die Spuren eines früheren Salzmeers auf. Wir lernen wieder, mit Kanälen umzugehen, indem wir althergebrachte Gesten nachahmen, wobei das Gleichgewicht unserer Böden an oberster Stelle rangiert.

Wir sind die fünfte Generation, die ihre Winzerrolle mit derselben Demut übernimmt.

Unseren Übernamen „Süßwassermatrosen“ nehmen wir im wörtlichen sowie im übertragenen Sinn gerne an!

MARINS D'EAU DOUCE ROT

Bez.: Pays d'OC IGP Jahrg.: 2019 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 Marseillette“, der im 19. Jahrhundert trocken gelegt und für den Landbau nutzbar gemacht wurde. Und hier „spielen“ wir die Süßwassermatrosen, „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.