



SAINT FRICHOUX - JADIS VILLAGE DE PÊCHEURS

Sur les contreforts de la Montagne Noire, dans un amphithéâtre face à la Méditerranée, notre fief Saint Frichoux garde encore dans la mémoire de ses sols, le souvenir d'une mer salée. Avec en point de mire l'équilibre de notre terre, nous réapprenons à manœuvrer les canaux en reproduisant les gestes d'autrefois.

Nous sommes la 5^{ème} génération à assumer le rôle du vigneron avec la même humilité.

Surnommés les « marins d'eau douce », nous endossons gaillardement l'image au sens propre comme au figuré !

MARINS D'EAU DOUCE ROUGE

Appellation : Pays d'OC IGP **Millésime :** 2019 **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 19^{ème} siècle.

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