DOMAINE
PUJOL

DE UITZONDERING

"Dius A Vol" is een risicovolle onderneming. Elk jaar, vanaf het voorjaar, kijken we ernaar uit. We waken er over tot de oogst. Ook de hele herfst houden we hem in de gaten. En dan wachten we … maandenlang wordt hij op vaten in de watten gelegd. En pas dan, wanneer hij wordt geproefd, kunnen we oordelen of "God het gewild heeft" en of deze cuvée het daglicht zal zien. Zonder compromis, het moet volmondig en genereus zijn.

Genoemd naar het jaarlijkse feestmaal op het einde van de oogst, vertelt deze wijn ons verhaal van twijfel en onzekerheid, vrijpostigheid en plezier.

DIUS A VOL

Appellatie: AOP Minervois **Jaartal:** 2019 **Inhoud:** 75 cl / 150 cl **Alcoholgehalte:** 14,5 %

Druivensoorten: 70% Syrah, 30% Grenache.

Wijngaard: Terroir van Saint-Frichoux - Minutieuze selectie van verschillende percelen met beperkte productie.

Vinificatie: Handmatig geoogst in zorgvuldig geselecteerde percelen van goed gerijpte druiven. Dan gesorteerd, ontsteelt en onmiddellijk geperst zodat ze vlug kunnen fermenteren onder gecontroleerde temperatuur. Traditionele fermentatie waarbij de wijn wordt opgepompt ("Délestage") en geventileerd. Daarna lange maceratie waarbij de hoed ("chapeau") met een stok wordt ondergedompeld. Tien tot twaalf maanden rijping op houten vaten waarvan de duigen (gebogen houten planken) 36 maanden in open lucht werden gedroogd.

Degustatie: Zeer uitgesproken purperen kleur met blauwachtige glans, karakteristiek voor een nog jonge wijn. Expressieve en complexe neus van gekookt fruit, kers, aardbei, met een gerookt tintje koffie, mokka, cacao en tabak. Een aromatische complexiteit van grote elegantie. In de mond wordt deze ervaring bevestigd, en voltooid met onopvallende vleugjes zoethout, kersenpit en opgelegde kersen. De wijn is vol en lang met een mooie densiteit die tegelijkertijd krachtig en zacht is, goed in evenwicht. Een genot dat voortduurt.

Gerechten: We denken aan een "côte de boeuf" uit de Aubrac met fleur de sel en versgemalen peper. Een stuk hertenkalf met jachtsaus of een gekruide lamsbout. Waarom de magnumfles niet ledigen bij een stukje pure chocolade?

Schenken bij 16° en laden ademen na het openen.

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

Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid. Drink met mate.