

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 ROSÉ

Bez.: Pays d'OC IGP CL.: 75 cl Alkoholgehalt: 13 %

Rebsorten: Syrah, Caladoc, Carignan.

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: Nächtliche Weinlese. Temperaturgesteuerte Gärung.

Weinprobe: In der Nase: Erdbeere, Frische, eine Spur Minze. Im Mund: die Erdbeere bestätigt sich, viel Frische und Lebendigkeit, die Spannung ist angenehm und der Abgang klar und sauber.

Passend zum Wein: Perfekt für sommerliche Feste, fröhliches Beisammensein im Freundeskreis, Grillabende und spontane Einladungen zum Aperitif.

Serviertemperatur bei 11°C.



Agriculture France
FR-BIO-20

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.