DOMAINE
PUJOL

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 5ème 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 BLANC

Appellation : Pays d'OC IGP | Contenance : 75 cl | Degré alcool : 11,5 % | Potentiel de garde : 1-2 ans

Cépages : Vermentino, Chardonnay, Sauvignon.

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 19ème siècle.

Vinification : Égouttage des jus de pressoir sur vendange nocturne. Fermentation fraîche à température régulée.

Dégustation : Belle couleur or pâle aux reflets verdâtres. Un nez de silex s'ouvre vers les fruits de la passion, le pamplemousse. La bouche fraîche évolue vers les fruits à chair blanche, le granité de citron et de pamplemousse. Vin vif, finissant sur une légère salinité.

Accompagnements : Ouvrir sans retenue sur tout type de coquillages, fromages de chèvre de l'Alaric, asperges vertes.

À servir autour de 11°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.