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 übertragen Sinn gerne an!

MARINS D'EAU DOUCE WEISS

Bez.: Pays d'OC IGP CL.: 75 cl Alkoholgehalt: 11,5 %

Rebsorten: Vermentino, Chardonnay, Sauvignon.

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: Herrlich blassgoldene Farbe mit grünlichen Reflexen. Das deutlich von Feuerstein geprägte Bukett entfaltet Aromen von Passionsfrucht und Pampelmuse. Das frische Mundgefühl wird von weißfleischigen Früchten, Zitronen-Granita und Pampelmuse untermalt. Lebhafter Wein, den eine leichte Salzigkeit abrundet.

Passend zum Wein: Unkomplizierter Trinkgenuss passend zu Muscheln, Ziegenkäse, grünem Spargel.

Serviertemperatur bei 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

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Genuss ist stets maßvoll.