



mas **FOULAQUIER**

Vins du Pic Saint Loup

Mas Foulaquier - Les Tonillères

IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Languedoc-Roussillon), Rouge 2015

Du nom du lieu-dit sur lequel sont implantées les vignes, les Tonillères désigneraient une forêt dont les arbres servaient à confectionner les tonneaux.

LE MILLÉSIME

Hiver froid, printemps chaud, été équilibré et vendanges ensoleillées. Belle récolte équilibrée en Syrah et Grenache. Cela donne des vins très aromatiques, gourmands, souples et épicés à la fois. Excellent millésime très séduisant.

TERROIR

Calcaires concassés pour les Syrahs et terroir argilo-calcaire un peu plus marneux pour les Carignans. Les vignes sont orientées nord-est.

A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de jeunes Syrahs et de beaucoup de vieux Carignans et Grenaches en gobelet est très qualitative. Les vignes sont travaillées en biodynamie et vendangées à la main en caissettes de 20 Kg comme les autres.

VINIFICATION

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni...Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. Les macérations sont douces et très longues, sans intervention, sous forme d'infusion, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fonde dans le vin avec harmonie. Elevage de 24 mois en cuve bois. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, en préservant au maximum la qualité du vin.

CÉPAGES

Carignan, Grenache, Syrah

DÉGUSTATION

Profond et fin à la fois, très prêt à boire grâce à un élevage maîtrisé et une macération sous forme d'infusion. Tanins souples, de très jolies Tonillères!

ACCORDS METS-VINS

Les Tonillères est le vin qui accompagne très bien les cuisines épicées et peut accompagner aussi des poissons.

AVIS & RÉCOMPENSES

14/20

" "

Guide de la Revue des Vins de France, 31/08/2017

