



mas **FOULAQUIER**

Vins du Pic Saint Loup



Mas Foulaquier, Les amours vendangeurs, IGP Saint-Guilhem-le-Désert, Rouge

IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Languedoc-Roussillon), Les amours vendangeurs, Rouge

Amours Vendangeurs est une sélection des plus beaux raisins macérés 3 mois puis élevés 2 ans en amphore de grès de 10hl des plus beaux raisins du domaine. La terre cuite, matière pure et naturelle, magnifie la minéralité du terroir de Foulaquier. Un vin tout en fruit et épice, puissant et minéral à la fois.

LE MILLÉSIME

Un millésime caractérisé par un printemps tempéré et de bonnes conditions de maturation pendant l'été. La grêle est survenu le 17 août une semaine avant les vendanges, et a obligé à un gros travail de pulvérisation au talc pour cicatrifier et vendanger dans la foulée. Un très beau résultat! Le vin est très équilibré et aromatique.

TERROIR

Le sol qui date de 135 millions d'années est argilo-calcaire et caillouteux, et possède à la fois un bon pouvoir filtrant par la présence des éclats calcaires, ainsi qu'une bonne rétention de l'eau grâce aux profondes argiles rouges.

A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de sélections clonales assez productives par l'ancien propriétaire en 1990 est conduite en cordon de royat. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée. Le terroir supporte ces rendements plus élevés grâce à une dominante d'argiles rouges à cet endroit précis de la parcelle de Foulaquier.

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 amphore de grès de 10hl pendant 24 mois. 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.

DÉGUSTATION

Profondeur et verticalité à la fois épice et frais. L'équilibre est parfait.

