



mas **FOULAQUIER**

Vins du Pic Saint Loup

Mas Foulaquier - Gran' Tonillières

AOP Languedoc Pic-Saint-Loup (Languedoc-Roussillon), Rouge 2015

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

LE MILLÉSIME

Hiver froid, printemps frais, été chaud en juillet et pluies salvatrices fin août. Belle récolte avec beaucoup de jus. Cela donne des vins équilibrés, souples et digestes.

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, 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 100%

DÉGUSTATION

Vin à la couleur assez soutenue grâce au Carignan. Le nez est très épicé (poivre blanc) alliant gourmandise, souplesse et épice. Vin à la trame profonde et généreuse. A garder!

