



mas **FOULAQUIER**

Vins du Pic Saint Loup



Mas Foulaquier - L'Oiseau Blanc

Vin de France - Vin blanc de macération, Blanc 2019

L'Oiseau Blanc est un oiseau inventé, à l'image de la vigne créée en 2009 avec pas moins de 6 cépages méditerranéens.

LE MILLÉSIME

2019 est un millésime très sec et chaud qui nous a amené à vendanger très tôt en tout début de journée afin de conserver un maximum de fraîcheur.

TERROIR

Le sol, argilo-calcaire, est 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. Ces argiles rouges font penser à un terroir à rouge mais la situation très au nord du vignoble de Foulaquier par rapport à l'appellation offre un climat frais pour les blancs.

A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de sélections massales entre 2009 et 2011 est conduite en gobelet sur échelas à 6000 pieds/hectare. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée et vendangées en caissettes de 20 Kg. Elle nous procure peut être encore plus de plaisir que les autres car c'est notre seule création et les vignes sont magnifiques!

VINIFICATION

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni... Les raisins macèrent et fermentent en amphore de grès pendant 3 mois, puis après pressurage sont élevés en amphore pendant 6 mois.

CÉPAGES

Muscat, Rolle

DÉGUSTATION

Vin à la couleur légèrement orangée (due à la macération). Le nez floral (jasmin, fleur d'oranger) et épicé (anis, fenouil) allie fraîcheur et caractère méditerranéen.

ACCORDS METS-VINS

Idéal sur des poissons de méditerranée comme les anchois, le rouget ou le poulpe.

