



mas **FOULAQUIER**

Vins du Pic Saint Loup

Mas Foulaquier - Pierre de Rosette

IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Languedoc-Roussillon), Rosé 2017

Pierre de Rosette : Pourquoi ce nom ? La pierre de Rosette est une pierre gravée portant trois versions d'un même texte qui a permis le déchiffrement des hiéroglyphes au XIXe siècle. C'est pourquoi Pierre, anciennement architecte avait donné ce nom au concours d'architecture pour le musée d'archéologie de Neuchatel qu'il a gagné. Mais, Pierre de Rosette est aussi: un rosé sur un terroir de pierre, et le prénom du vigneron associé à celui de sa fille Rosette!

LE MILLÉSIME

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 de plus 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 œnologiques, 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

Grenache 100%, Carignan

DÉGUSTATION

Rouge léger issu d'une macération courte de Grenache. Notes de grenades fraîches, vin se situant entre le rosé et le rouge.

ACCORDS METS-VINS

Idéal pour l'apéritif ou sur un dessert aux fraises.

