

Domaine:	MAS FOULAQUIER
Nom du vin:	Les Amours Vendangeurs
Millésime:	2022
Appellation:	Pic St-Loup
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	10% Muscat Petits Grains 15% Rolle 15% Bourboulenc 15% Clairette 25% Grenache gris 30% Grenache blanc
% Alc/Vol:	12.5
Teneur en soufre:	Pas de soufre rajouté
Âge des vignes:	Entre 40 et 80 ans
Sols:	Terroir de "Foulaquier", un coteau d'éboulis calcaires de 55 millions d'années sur argiles rouges situé au Nord du Pic Saint-Loup sur la commune de Claret dans l'Hérault
Météo annuelle:	Un millésime caractérisé par un printemps tempéré et de bonnes conditions de maturation estivales. Un très beau résultat! Le vin est très équilibré et aromatique
A la vigne:	Les vignes sont en partie élevées sur fil et en gobelet
Vinification:	Les 6 cépages blancs du domaine co-vendangés, co-vinifiés et élevés en amphore de deux printemps en grès de 10hl. La terre cuite, matière pure et naturelle, magnifie la minéralité du terroir de Foulaquier. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, préservant au maximum la qualité du vin. Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni....
Mon ressenti:	Vin à la couleur dorée, cuivrée et au nez abricoté avec une belle minéralité
Accords:	A ce jour, je ne sais pas encore avec quoi le servir
Remarques:	Cuvée Labellisée "VIN MÉTHODE NATURE sans sulfites ajoutés "

