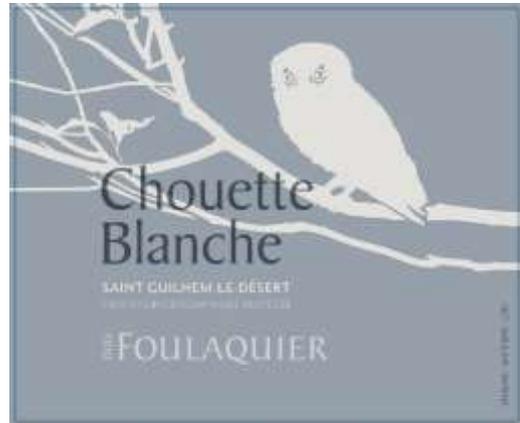


Domaine:	MAS FOULAQUIER (Domaine)
Nom du vin:	La Chouette Blanche
Millésime:	2017
Appellation:	Pic-St-Loup
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	10% Grenache gris 10% Rolle 20% Grenache blanc 30% Bourboulenc 30% Clairette
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	Très léger ajout de soufre à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 30 et 50 ans
Sols:	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.
Météo annuelle:	Un millésime caractérisé par un printemps tempéré et de bonnes conditions de maturation estivales. La grêle est survenu le 17 août une semaine avant les vendanges, et a obligé à un gros travail de pulvérisation au talc pour cicatriser et vendanger dans la foulée. Un très beau résultat! Le vin est très équilibré et aromatique
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 vendangée 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:	Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg avec tri. Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, etc. Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. Les raisins sont pressés doucement après un léger débouillage au froid puis encuvés pour la fermentation en partie en fût en partie en cuve inox. Après un élevage de 12 à 24 mois, le vin est mis en bouteille par



gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, préservant au maximum la qualité du vin et ce à la bonne lune

Dégustation au nez: Le nez fruité (agrumes type Cédrat) et minéral (coquille d'huître) allie fraîcheur et caractère méditerranéen

Dégustation en bouche: Ce vin exprime une magnifique minéralité et une belle complexité aromatique

Accords: Excellent sur des poissons à chair ferme, des viandes blanches ou des huîtres

Remarques: Le domaine est conduit en biodynamie certifiée Demeter depuis 2008 et aussi certifié Ecocert (culture biologique).