

Domaine:	MAS FOULAQUIER (Domaine)
Nom du vin:	Pierre de Rosette
Millésime:	2019
Appellation:	IGP Gard
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Alicante bouchet
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	Très léger ajout de soufre à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 20 et 30 ans
Sols:	Terroir argilo-calcaire à Villevieille
Météo annuelle:	Printemps humide mais ensuite l'été a été très très chaud
A la vigne:	
Vinification:	Vendanges manuelle en caisse 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 peut être parfois ajoutée à la mise en bouteille. Les raisins sont pressés doucement après un léger débouillage au froid, puis encuvés pour la fermentation qui s'effectue en amphore de grès de 10hl. Après un élevage en amphore pendant 9 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:	Notes de fraise fraîche, de petits fruits aromatiques
Dégustation en bouche:	Attaque franche, fraîche et rafraichissante. Vin rouge et vinifié comme un rosé mais plus structuré
Accords:	Idéal pour l'apéritif ou sur un dessert aux fruits rouges.
Remarques:	Vin de négoce. Les vignes sont conduites selon les principes de l'agroécologie

