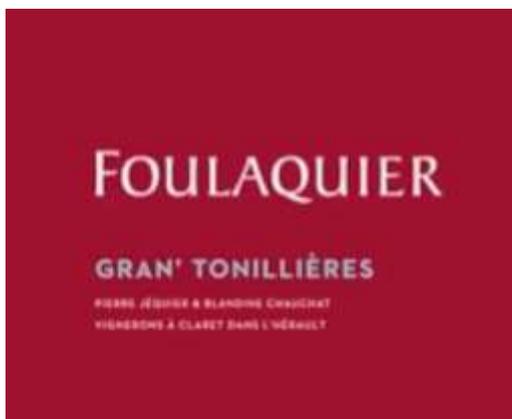


| | |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Domaine: | MAS FOULAQUIER |
| Nom du vin: | Gran' Tonillières |
| Millésime: | 2021 |
| Appellation: | Vin de France |
| Région géographique: | Occitanie |
| Type de vin: | Rouge |
| Contenant: | L 0.75 |
| Cépage: | 100% Carignan |
| Teneur en alcool: | 12.0% |
| Teneur en soufre: | Sans soufre rajouté |
| Âge des vignes: | Plus de 60 ans |
| Sols: | Terroir des "Tonillières", un coteau d'éboulis calcaires exposé nord-est 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: | Cette parcelle est conduite en gobelet sur échelas à 5000 pieds / hectare. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée |
| Vinification: | Vendanges manuelles en caisse de 20 kg avec tri. Les vinifications s'effectuent sans aucun apport de produits œnologiques, ni soufre, ni levure, etc. qui rentre dans le cahier des charges "Vin Méthode Nature". Les macérations sont douces et très longues, sans intervention, sous forme d'infusion lente. Ainsi les matières et les tanins se fondent avec harmonie et délicatesse pour donner naissance à un vin vivant. Élevés 24 mois en amphores de grès et demi-muid, 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 |
| Mon ressenti: | Un vin tout en dentelle, très floral et délicat. Vin à la couleur dense et au nez de fruits noirs et d'épices (poivre, clou de girofle). La bouche est étonnante pour un carignan, elle allie gourmandise, souplesse et structure. Cuvée sans sulfites ajouté labellisée "VIN MÉTHODE NATURE" |
| Accords: | Ce vin accompagnera magnifiquement une pièce de bœuf ou une viande rouge grillée |
| Remarques: | Les Gran' Tonillières, pourquoi ce nom? Du nom du lieu-dit sur lequel sont implantées les vignes, les Tonillières désigneraient une forêt dont les arbres servaient à confectionner les tonneaux et Gran, signifie « vieux » en occitan, comme |



l'âge de ces vignes