

Domaine:	MAS FOULAQUIER
Nom du vin:	Les Calades
Millésime:	2020
Appellation:	Pic St-Loup
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	30% Grenache 70% Syrah
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	Pas de soufre rajouté
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Terroir de "Foulaquier", un coteau d'éboulis calcaires de 135 millions d'années sur argiles rouges situé au Nord du Pic Saint-Loup sur la commune de Claret dans l'Hérault. Le domaine est conduit en biodynamie pour respecter le vivant et ses rythmes. Une calade est un lieu empierré de pierres calcaires, comme le clos de dix hectares des vignes de Foulaquier. Le calcaire offre fraîcheur, minéralité et complexité au vin. C'est en hommage à ce superbe terroir que la grande cuvée du domaine est baptisée les Calades
Météo annuelle:	L'année a été très sèche mais sans canicule avec quelques petites pluies sur la fin de l'été. Les vendanges se sont faites très tôt
A la vigne:	Le domaine est conduit en biodynamie certifiée Demeter depuis 2008 et aussi certifié Ecocert (culture biologique)
Vinification:	Vendanges manuelles en caisse de 20 kg avec tri. Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni... Les macérations sont douces et très longues, jusqu'à trois mois, sans intervention, sous forme d'infusion, chapeau de marc immergé, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fonde dans le vin avec harmonie et délicatesse afin de donner naissance à un vin vivant Élevé 15 mois en amphores et barriques, 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 et ce à la bonne lune
Dégustation au nez:	Le nez très fruité (fruits noirs), camphré (eucalyptus) et épicé (laurier) allie gourmandise, souplesse et épice
Dégustation en bouche:	Vin à la couleur assez dense et violine grâce à la présence de Syrah. On retrouve la



patte de Foulaquier à travers la recherche de fraîcheur et de gourmandise à la fois.
Un vin très digeste

Mon ressenti: Le nez très fruité (fruits noirs), camphré (eucalyptus) et épicé (laurier) allie gourmandise, souplesse et épice. Vin à la couleur assez dense et violine grâce à la présence de Syrah. On retrouve la patte de Foulaquier à travers la recherche de fraîcheur et de gourmandise à la fois. Un vrai vin de repas et présentant une belle digestibilité

Accords: Ce vin accompagnera magnifiquement une pièce de bœuf ou une viande rouge grillée

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