

Domaine:	MAS FOULAQUIER
Nom du vin:	Orange à la Mer
Millésime:	2020
Appellation:	Pic St-Loup
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Orange
Contenant:	L 0.75
Cépage:	20% Grenache blanc 30% Muscat d'Alexandrie 50% Muscat Petits Grains
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	Pas de soufre rajouté
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Assemblage de terroirs calcaires de Foulaquier, du Languedoc et du Roussillon
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 en biodynamie certifiée Demeter depuis 2008 et aussi certifié Ecocert (culture biologique)
Vinification:	Vendanges manuelles en caissette de 20 kg avec tri. Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni... Les macérations en blanc sont comme celles des rouges, elles durent trois mois. Elles sont douces et très longues, sans intervention, sous forme d'infusion, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fonde dans le vin avec harmonie. 100% du volume du vin fermente et s'élève en cuve béton pendant 9 mois
Mon ressenti:	Salin, minéral et aromatique, l'Orange à la mer exprime des notes de rose, d'abricot et de plantes de garrigue. La bouche est typique d'un vin de macération, tendue sur une belle acidité qui rend ce vin intéressant à découvrir
Accords:	Ce vin accompagnera magnifiquement un fromage persillé ou à pâte dure, à l'apéritif entre amis ou seul dans un moment de méditation
Remarques:	Label Vin Méthode Nature. Le domaine est conduit en biodynamie certifiée Demeter depuis 2008 et aussi certifié Ecocert (culture biologique)

