

MasFoulaquier - IGP Hérault Rouge

Violetta - 2019

ROUGE FRUITÉ

Rouge gourmand sur des notes de fruits rouges, bouche très gourmande. Idéal pour l'apéritif ou sur un plat épicé.

Cuvée à moins de 30mgSO₂/l

***Violetta, pourquoi ce nom ?** La première année, cette cuvée est née d'un nouveau fermage de syrah dont les moûts sentaient bon la violette. D'où l'idée de baptiser cette nouvelle cuvée Violetta. Ensuite, elle est devenue libre d'assemblage, elle reflète l'évolution du domaine, les envies d'expérimentation des vignerons : un nouveau petit fermage par-ci, l'envie d'essayer un mono-cépage par-là....*



CÉPAGES

Assemblage de carignan du domaine et de grenache noir des Tonillières.



SOL

Terroir argilo-calcaire. Les vignes sont conduites en biodynamie certifiée Demeter depuis 2008 et aussi certifié Ecocert (culture biologique).



VENDANGES

Manuelle en caissettes de 20 kg avec tri.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits œnologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni...Seule une dose faible de sulfite peut être parfois ajoutée à la mise en bouteille. Les raisins sont infusés, chapeau de marc immergé pendant 3 mois, puis le marc est pressé doucement. Jus de goutte et de presse sont élevés séparément.

Après un élevage en cuve béton pendant 15 mois, le vin est mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, en préservant au maximum la qualité du vin et à la bonne lune.