FICHE TEHNIQUE		
CUVEE		LES ÉCHAPPÉES VIGNERONNES / LES MONTAGNES BLEUES
ORIGINE DU NOM DE LA CUVEE	LES MONTAGNES BLEUES	Suite à trois millésimes difficiles, nous avons créé une activité de négoce pour pouvoir continuer notre métier à Foulaquier. Mais pas n'importe quel négoce ! Hors les murs du domaine, nous avons noué une relation de confiance avec des vignerons sensibles à notre philosophie et sélectionné des terroirs qualitatifs. L'ambition de ces « Échappées vigneronnes » ? Avec d'autres raisins que les nôtres, inventer des cuvées de plaisir vinifiées façon Foulaquier. La sécheresse de 2017 nous a menés vers une échappée, sur le **Piémont Cévenol**. On y a déniché de jolis grenaches avec vue sur les montagnes bleues. Vinifié de façon naturelle comme les autres cuvées du domaine, le vin profite de macérations longues et douces pour s'exprimer tout en fruit et en délicatesse.
MILLESIME : 2017	2017	Hiver froid, neigeux début mars puis grandes chaleurs avec 9 mois sans eau.
IGP CEVENNES	IGP CEVENNES	
TRAVAIL EN VIGNE,	pas certifié	
CEPAGES		Grenache à 100%
TERROIR-EXPOSITION		Argilo calacaire entre Uzès et Anduze.
VENDANGES		
VINIFICATIONS		Les macérations sont douces et très longues , sans intervention, sous forme d'infusion, afin d'extraire lentement les matières et les tanins et que tout se fondent dans le vin avec harmonie.
ELEVAGE		15 mois en cuve béton. 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.
NOTE DE DÉGUSTATION		Vin à la couleur assez soutenue pour un Grenache majoritaire. Le nez très fruité (griotte), florale (rose) et épicé (poivre blanc) allient gourmandise, souplesse et épice.
ACCORD MET VIN		Les Montagnes Bleues est le vin de fête, de copain facile à associer même à midi avec des charcuteries.
GARDE		
COMMENTAIRE SOMMELIER		
NOTES-GUIDE		