



Mas Foulaquier - Chouette Blanche

2015



C'est un un oiseau des pays froids car cette cuvée se boit au moment des fêtes de fin d'année!

PRÉSENTATION

LE MILLÉSIME

Hiver froid, printemps frais, été chaud et vendanges aux pluies salvatrices. Belle récolte avec beaucoup de jus. Cela donne des vins équilibrés, profonds et souples.

TERROIR

Le sol, argilo-calcaire, est caillouteux, et possède à la fois un bon pouvoir filtrant par la présence des éclats calcaires, ainsi qu'une bonne rétention de l'eau grâce aux profondes argiles rouges. Ces argiles rouges font penser à un terroir à rouge mais la situation très au nord du vignoble de Foulaquier par rapport à l'appellation offre un climat frais pour les blancs.

A LA VIGNE

Cette parcelle, plantée de sélections massales entre 2009 et 2011 est conduite en gobelet sur échelas à 6000 pieds / hectare. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée et vendangées en caissettes de 20 Kg. Elle nous procure peut être encore plus de plaisir que les autres car c'est notre seule création et les vignes sont magnifiques!

VINIFICATION

Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni...Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. Les raisins sont pressés doucement après un léger débouillage au froid puis encuvés pour la fermentation en partie en fût en partie en cuve inox. Après un élevage de 12 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.

CÉPAGES

Bourboulenc
Clairette
Grenache
Grenache
Rolle

blanc
gris