Les Vignobles Foncalieu "Le Lien" AOP Minervois Rouge 2021



26,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 15.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Puissant et rassurant, c'est le fleuron des Vignobles Foncalieu. Laissez-vous tenter par ce grand vin du Sud."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage de 12 mois en barriques de chêne français 60 en barriques de un vin, 40 de deux vins), avec une sélection spéciale grains fins pour travailler sur la longueur et la finesse des vins

Vinification

Culture raisonnée et sélection parcellaire limitant les rendements (20 hl/ ha). Taille en cordon de Royat pour une bonne répartition des grappes. Ebourgeonnage afin de limiter les rendements. Effeuillage pour une meilleure exposition des baies de raisins au soleil. Eclaircissage de grappes permettant de sélectionner les raisins les plus qualitatifs.

A la réception des vendanges système de tri automatique suivi d'un deuxième tri manuel grain par grain sur table à bande et fouloir pendulaire (foulage des raisins en haut de la cuve juste avant encuvage) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins. Macération pré fermentaire à froid de 5 6 jours pour une extraction en douceur des pigments et des arômes présents dans la pellicule du raisin. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées de petites contenances 40 à 100 hl) pour une vinification parcellaire. Macération de 3 à 4 semaines avec pigeages et remontages quotidiens afin d'extraire toute la richesse des raisins, et ce tout en douceur

Histoire de la Cuvée

L'histoire que raconte l'Atelier Prestige de Foncalieu est l'histoire d'une poignée de producteurs qui œuvrent ensemble pour aller toujours plus haut, toujours plus loin dans l'excellence Sur cette terre de soleil, cette terre du sud de la France, ils ne cessent de choyer leurs parcelles pour nous émouvoir un travail d'artisan pour sublimer le fruit et créer des vins concentrés, avec une fraîcheur et un équilibre remarquables.

Le Lien raconte une belle histoire celle de Romain Torrecilla et Pascal Bergé qui unissent leur force pour donner le meilleur de leur terre. Une cuvée unique alliant la puissance aromatique du climat méditerranéen et la fraîcheur du climat océanique

Accords Mets & Vins

A déguster sur une pièce de bœuf au poivre de Sichuan, un civet de sanglier sauce grand veneur ou un Parmentier de canard

Dégustation

Robe rouge intense Nez aux notes florales et aux arômes de fruits rouges frais, de vanille et de pain grillé En bouche, belle sucrosité en attaque et beaucoup de matière avec une longue finale torréfiée

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

7 à 10 ans