

Domaine:	MAS FOULAQUIER (Domaine)
Nom du vin:	Le Petit Duc
Millésime:	2015
Appellation:	Pic St-Loup
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Grenache
Teneur en alcool:	14.5%
Teneur en soufre:	Très léger ajout de soufre à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 30 et 40 ans
Sols:	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.
Météo annuelle:	Hiver froid, printemps frais, été chaud en juillet et pluies salvatrices fin août. Belle récolte avec beaucoup de jus. Cela donne des vins équilibrés, souples et digestes.
A la vigne:	Cette parcelle, plantée de sélections clonales assez productives par l'ancien propriétaire en 1990 est conduite en cordon de royat. Elle est travaillée avec soin comme toutes les autres en agriculture biodynamique certifiée. Le terroir supporte ces rendements plus élevés grâce à une dominante d'argiles rouges à cet endroit précis de la parcelle de Foulaquier.
Vinification:	Les vinifications s'effectuent sans apport de produits oenologiques, ni soufre, ni levure, ni, ni...Seule une dose faible de sulfite est ajoutée à la mise en bouteille. 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 fonde dans le vin avec harmonie. Elevage de 24 mois en cuve bois. Le vin est ensuite mis en bouteille par gravité avec une tireuse sous vide d'air, par nos soins, en préservant au maximum la qualité du vin.
Dégustation au nez:	Nez sur des notes de cassis et de petits fruits rouges
Dégustation en bouche:	Très beau vin, soyeux doté de beaux tanins et une belle longueur en bouche
Synthèse de dégust:	Nez sur des notes de cassis et petits fruits rouges. Très beau vin, soyeux doté de beaux tanins et une belle longueur en bouche

