

JOUR FRUIT FAUGÈRES



DÉGUSTATION

En biodynamie on parle de Jours Fruits quand la lune passe devant les constellations de feu (bélier, lion et sagittaire). C'est aux Jours Fruits que le Vin atteint son apogée aromatique. Pour capturer toute cette expression, la cuvée est tirée un Jour Fruit. Son nez est franc et plaisant, dominé par des notes de fruits rouges frais (framboise, fraise...). La bouche est gourmande, fraîche et moderne.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schiste
Altitude moyenne des parcelles : 250 mètres
Cépages : 55% Cinsault 45% Syrah Noir
Rendements moyens : 30 hl/ha
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité
Réception du raisin par gravité
Vinification parcelle à parcelle
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Pigeage
Macération : 8 à 10 jours
Pressurage pneumatique
Élevage en cuve pour conserver un profil frais et croquant.

ACCORD METS / VIN

Apéritif dinatoire, rillettes de sardines, plancha de charcuterie, houmous, carpaccio de boeuf, spaghetti bolognaise, omelette aux lardons, quiche au fromage.



MAS ONÉSIME



MAS ONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crozette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France
+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com
www.masonesime.com

