

## AOP Pic Saint Loup 2021 Orphée

### DOMEIN

Mas Foulaquier maakt sinds 1999 natuurlijke biodynamische wijnen! Het zijn ongeveer tien hectare die ten noorden liggen van de appellatie Pic Saint-Loup, tegenover een klein gehucht dat door de eeuwen heen is gebouwd in een omgeving van mediterrane struikgewas. Foulaquier is een plaats waarvan het hart klopt tussen de muren van een zeer oude boerderij. De archieven van het landgoed dateren uit 1445. Pierre was de eerste die Mas Foulaquier ontmoette, in 1998. Zijn diepe passie voor wijn en zijn intense verlangen om een ambachtelijk beroep uit te oefenen, brachten hem ertoe de kleding van zijn architecten te ruilen voor het blauwe pakje van wijnmaker. Pierre vindt zijn speeltuin aan de voet van de Pic Saint-Loup: een boerderij met een prachtige terroir. Blandine arriveerde een paar jaar later, in 2003. Sinds de eerste oogst in 1999 is Mas Foulaquier aanzienlijk geëvolueerd en blijkt dynamischer als ooit.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Biodynamisch. Demeter. Kalkhellingen van 55 miljoen jaar oud. Rode klei. Uit Claret in de Herault. 20 jaren lang opgevoed in beton, amfoor en terra cotta. Orphée is genoemd naar een duif die uit Afrika naar de mediterrane migreert. Geconcentreerd kersenrood van kleur. Intense geur. Rood fruit. Verfijnd. Spannende en tegelijke elegante smaak met veel jus. Heerlijk. Onderscheidende wijn van het wijngoed.

### DRUIVENRAS

50% Syrah en 50% Grenache

### GASTRONOMIE

Lamsschouder. Varkenswang met mosterdsaus. Magrets de Canard. Konijn met chorizo. Rissotto met merquez.



**BEWAARTERMIJN** 2023-2028

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2021

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Languedoc Roussillon

**DOMEIN** Mas De Foulaquier

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant