

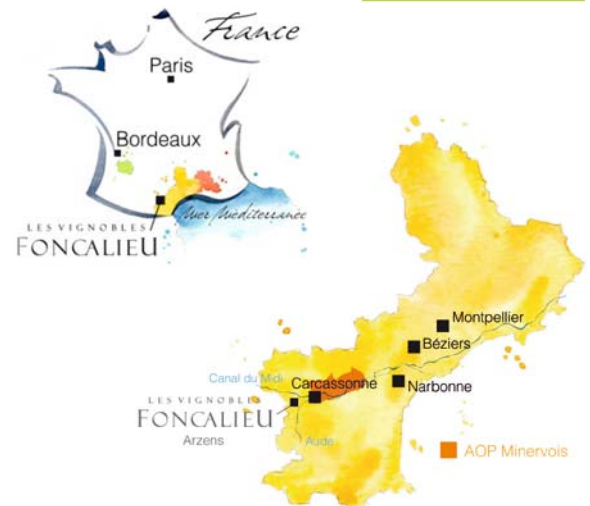


DOMAINE DES 3 POINTES

VIN BIOLOGIQUE

MINERVOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Les Vignobles Foncalieu défendent avec force une viticulture qui préserve la beauté des paysages et l'ensemble de l'écosystème. Le vignoble du Domaine des 3 points reflète cet engagement. Situé au cœur de l'appellation Minervois, il est entièrement cultivé en agriculture biologique par un couple de vignerons respectueux de la nature et soucieux d'optimiser la qualité du fruit. L'encépagement est typiquement méditerranéen, donnant la priorité au Grenache et à la Syrah.

Les Vignobles Foncalieu are forceful advocates of winegrowing methods that preserve the beauty of the landscape and the ecosystem as a whole. The organically-farmed Domaine des 3 points reflects that commitment. Situated in the heart of the Minervois appellation, it is cultivated by a couple of winegrowers who use organic methods in order to respect nature and to optimize the quality of their fruit. The grapes planted on the vineyard are typically Mediterranean, with a majority of Grenache and Syrah.



CEPAGES / VARIETIES : 80% Grenache, 20% Syrah



TERROIR / SOILS : 4ha au pied de la Montagne Noire, sur un plateau sablo-limoneux-schisteux. le vignoble est balayé par le Marin (vent d'est) et le Cers (vent du nord-ouest) et jouit durant toute l'année d'un ensoleillement exceptionnel. / 4 hectares at the foot of the Montagne Noire, on a plateau of sand-silt and schist. The vineyard is swept by the Marin (easterly) and Cers (northwesterly) winds and enjoys exceptional sunshine all year round.



CULTURE / VINE-GROWING : Propriété de la famille de Crozals, le vignoble est conduit en agriculture biologique. L'entretien des sols se fait par labour avec apports de fumures organiques naturelles. / Owned by the Crozals family, the vineyard is managed using organic methods. The soils are ploughed and natural organic manure is used.



VINIFICATION / WINEMAKING : Vinification traditionnelle après égrappage et en grains entiers. After de-stemming, traditional vinification of the whole grape.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Une robe noire avec des reflets violacés. Un nez confituré de fruits noirs (myrtilles, cassis) et d'épices (réglisse, cachou, zan). Une belle matière en bouche, des tanins fermes et structurés avec des arômes très présents de fruits (cassis). Bel équilibre et bonne persistance aromatique. / The colour is black with purple reflections. A nose of ripe black fruits (blueberries, blackcurrants), spices and liquorice. A lovely texture on the palate, firm and structured tannins with strong fruity aromas. Well-balanced and very aromatic.



A TABLE / PAIRING : A déguster avec une pièce de bœuf, un gigot d'agneau ou du gibier. Parfait sur des fromages forts et affinés. Servir entre 15 et 17°C. / Enjoy with a steak, lamb or game. Also perfect with strong cheeses. Serve between 15 and 17°C.

