

# Canta (Chant en occitan) - Domaine du Joncas

## Vin Biodynamique

860 bouteilles

### IGP Herault Vin de Pays du Mont Baudille

- Médaille d'argent au Challenge Millésime Bio 2015
- Médaillé et recommandé au Decanter World Wine Awards en 2014, 2013
- Sélectionné dans le guide Bettane et Desseauve 2014
- Médaille d'argent au concours des Amphore des vins en 2015
- parmi les 100 plus grands vins du Languedoc-Roussillon en 2013

### ☞ L'histoire du domaine

Le nom « *Joncas* » vient d'un petit canyon, situé au pied du **mont Saint-Baudille** et bordant notre plus grande parcelle, un endroit et un terroir magnifiques.

Dans ce canyon juste sous notre parcelle, il y a la grotte des fées qui se sont penchées sur le berceau de nos cuvées...

Après une intense carrière dans le commerce, avec comme leitmotiv: la qualité, l'envie d'un projet en harmonie avec notre environnement, de création d'un nectar ciselé par la passion et l'exigence, a fait que nous nous sommes installés à **Montpeyroux**.

Nos vignes sont dans un site exceptionnel répondant à nos attentes d'un terroir agrémenté de conditions climatiques excellentes, spécifiques aux contreforts du Larzac.

Ne restait plus qu'à faire passionnément des vins de passionnés.

*« La passion se borne à une particularité du vouloir dans laquelle s'immerge la subjectivité tout entière de l'individu, quel que puisse être le contenu de cette détermination. Ramenée à sa forme, la passion n'est ni bonne ni mauvaise. Cette forme consiste en ceci, qu'un sujet a mis tout l'intérêt vivant de son esprit, de son talent, de son caractère, de sa jouissance, dans un contenu, un but.*

*Rien de grand n'a été accompli sans passion ni ne peut être accompli sans elle. »*

*Hegel*

### ☞ Notes de dégustation

Nos cuvées préparées sur le domaine du Joncas obéissent à 3 principes intangibles:

- **Vendanges manuelles** en caissettes.
- **Des rendements faibles et une culture en biodynamie.**

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



- Vinifications **respectueuses** du terroir et travail n'intégrant **aucun intrant chimique**.

Vin pur, typé, frais, fruité.

Elevé en oeuf béton et cuve inox pendant 5 mois. (**Canta signifie Chant en occitan**)

Robe jaune pâle.

Nez avec notes fruitées (pêche de vigne), notes florales ( pétale de rose).

Deuxième nez avec banane.

Bouche bien équilibrée entre sapidité (qui a du goût, de la saveur) et acidité minime.

Notes de **fruits exotiques, banane, citron et coing**, le tout avec une belle longueur.

Ce vin unique porte le nom du lieu-dit sur lequel pousse notre vigne.

### Cépages

- Riesling 100%

### Ce vin convient avec

#### **Apéro - Plats - Fromages**

- Foie gras, huîtres, fruits de mer, sushi
- coquillages, crustacés, poissons en sauce, grillés
- viande blanche en sauce
- Chèvre.

### Ce vin se déguste

- **10/12°C, 2h au frigo, peut être carafé 1 heure avant**

- Temps de garde : 8 ans

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

