

Joia (Joie en occitan) - Domaine du Joncas

Vin Biodynamique

5 600 bouteilles et 100 magnums

AOC Languedoc Montpeyroux

- **Domaine médaillé au concours des Vignerons Independants de France en 2015 et 2016,**
- **Médaille d'argent au Challenge Millésime Bio 2015**
- **Médaillé et recommandé au Decanter World Wine Awards en 2013, 20134 et 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 léger et gouleyant. Vous y retrouvez des notes de petits fruits rouges croquants et de feuille de menthe, le tout avec une belle longueur en bouche.
pur, typé, frais, fruité.

Elevé en oeuf béton pour ¼ et cuve inox pour ¾ pendant 10 mois.

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

Cépages

- Grenache 70%
- Syrah 29%

Ce vin convient avec

Apéro - Plats - Fromages

- Volailles,
- Viandes rouges grillées,
- veau,
- charcuteries,
- fromages

Ce vin se déguste

- Servir à **16°C, ouvrir 1h avant**
- Temps de garde : 10 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

