Obra (L'Œuvre en occitan) - Domaine du Joncas

Vin Biodynamique

2 700 bouteilles

AOC Terrasses du Larzac

- Médaille d'or au concours des vignerons indépendants 2015
- Médaille d'argent au Challenge Millésime Bio 2015
- Médaillé et recommandé au Decanter World Wine Awards en 2015, 2014, 2013,
- parmi les 100 plus grands vins du Languedoc-Roussillon en 2013

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 élégant, puissant, soyeux. Notes de fruits rouges, pruneaux, garrigue, épices, chocolat le tout avec une belle longueur en bouche.

Vin pur, typé, frais, fruité.

Elevé 1/3 en œuf béton, 2/3 en foudre de chêne pendant 12 mois. Non collé et non filtré.

- Ni collage: le collage du vin est une très vieille pratique qui consiste à clarifier le vin à l'aide d'une substance protéique qui coagule au contact des tannins, pour emprisonner et éliminer les particules en suspension. Le collage se faisait traditionnellement au blanc d'œuf.
- Ni filtration : on fait passer le vin à travers des filtres plus ou moins serrés pour éliminer des impuretés et rendre les vins plus limpides. Yacecile.cov

<u>Cépages</u>

- Syrah 55%
- Grenache 40 %
- Mourvèdre 5%

Ce vin convient avec

Plats

- Volailles.
- Viandes rouges,
- Viandes grillées,
- Gibiers.

Ce vin se déguste

- 16/18°C, ouvrir/ carafer au moins 1h30 avant
- Temps de garde : 15 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

