

Trois petits points - Domaine du Joncas

Vin Biodynamique

Peu de bouteilles

- **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, 2014 et 2015,**
- **parmi les 100 plus grands vins du Languedoc-Roussillon en 2013**

☞ L'histoire du domaine

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

Imaginez un **terroir de calcaire du jurassique** qui procure les finales salines et mentholées de Jòia + du **grenache noir** que l'on oublie un peu, que l'on laisse surmurer : cela donne notre nouvelle cuvée ... (Trois Petits Points) **quelques flacons précieux de 50cl** que l'on espérait créer depuis 3 ans mais que la météo détruisait systématiquement.

Ideal avec du chocolat, des fraises, du foie gras, etc...

Nous espérons que la fréquence de réussite sera plus souvent que le passage de la comète de Halley

Ce vin convient avec

Apéro - Fromage - Dessert

- Foie gras,
- Fromage à pâte bleu,
- Dessert au chocolat
- Fraise, fruits rouges

Ce vin se déguste

- Servir à **15°C, 30 min au frigo**
- Temps de garde : 15 ans

© lacave.facecile.com