



Les Liqueux de Causse Marines

« Encore un liqueux naturel, mais on va finir par faire faillite »
Un betteravier Champenois...

AOC Grain de Folie Douce 2008

- **Cépages**

Muscadelle, ondenc, Loin de l'œil, un peu de mauzac, sémillon....

- **Culture et Vinification**

Rendement plus que ridicule, non aux méthodes d'enrichissement artificielles.

- **Vinification**

Raisins issus de pourriture noble et passerillage.

- **Histoires drôles**

Tiens il n'y a pas de sucre de canne dans ce vin

- **Dégustation**

Vin moelleux qui vous fera découvrir à quoi peuvent ressembler les beaux vins moelleux et liqueux naturels. Du sucre ou plutôt de la douceur avec une très belle acidité qui lui apporte de la fraîcheur. Alors bien sûr le nez est déjà confit (abricot sec, coings) et la bouche très florale.

Cette folie accompagnera à merveille une salade de fruits jolie, jolie, jolie... ou des terrines de fruits et vous assurera de passer une très bonne soirée en tête à tête amoureux.

- **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

MPF Délires d'automne 2002

- **Cépages**

Ondenc, Loin de l'œil, Muscadelle, Sémillon.

- **Culture et Vinification**

À base de raisins botrytisés et passerillés, toujours pas de saccharose. Signe particulier : élevage long, très long = 3 ans en barriques sans soufre et sans voile. À l'arrivée, des notes d'oxydation qui allègent le sucre (près de 250 gr de résiduels tout de même).

- **Histoires drôles**

Aphrodisiaque et de forme pouvant pallier certaines déficiences, vous pouvez trouver Délires d'Automne dans tous les bons sex-shops.

- **Dégustation**

Plus que surprenant, on dirait presque un Porto Blanc ; Les notes confites sont bien là mais soutenues par des notes d'oxydation. En bouche, aucune lourdeur et beaucoup de fraîcheur pour ces 250gr de résiduels).

- **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles

MPF Folie Pure 1999

- **Cépages**

Ondenc, Loin de l'œil, Muscadelle, Sémillon et Mauzac.

- **Culture et Vinification**

Raisins issus de pourriture noble, de passerillage sur claies ainsi que de grains Azu. En effet, avant les vendanges les premiers grains secs avaient été ramassés pour ensuite macérer dans le moût de Folie Pure. Pour le reste, cela se fait et s'arrête naturellement.

- **Histoires drôles**

On aurait pu mettre du sirop de canne mais avec 460g de sucres résiduels et 6 à 8% d'alcool selon les millésimes on aurait pu faire de la concurrence à Bonne Maman !

- **Dégustation**

Surprenant car malgré le sucre très présent et grâce au faible degré d'alcool (arrêt naturel de la fermentation car trop de sucres) le vin garde beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Sur des notes incomparables de coin, ce vin se transforme en véritable liqueur qui sera idéal en étant apprécié comme tel.

- **Conditionnement**

Carton de 6 bouteilles