LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LA BASTILLE

VIN BLANC

VIN DE FRANCE







Sélection issue des Vignobles Foncalieu situés dans le sud de la France. Il s'épanouit sur des sols argilo-calcaires bénéficiant du climat Méditerranéen et des influences océaniques. Made from a blend of grape varieties selected by Les Vignobles Foncalieu, Located in the south of France. The grapes thrive on chalky-clay soils, benefiting from the Mediterranean climate and Atlantic influences.

CEPAGES / VARIETIES : Ugni blanc, Colombard. / Ugni blanc, colombard.

VINIFICATION / WINEMAKING: Pressurage direct des raisins, débourbage avec contrôle des temperatures de fermentation pour une meilleure extraction des arômes /direct pressing of the grapes, low temperature ferment

ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel vats.

TASTING NOTES : Robe jaune citron aux reflets verts. Nez très aromatique de fruits blancs (pêche, citron, pamplemousse) et une pointe de pivoine, très belle fraîcheur en bouche. / Lemon yellow colour with green tints. Very aromatic nose of white fruits (peach, lemon, grapefruit) and a touch of peony. Excellent freshness on the palate.

DEGUSTATION / PAIRING : Servir en apéritif et sur salades, poissons, crustacés. Idéal pour le kir. Servir frais à 8°. / Serve as an aperitif or with salads, fish or shellfish dishes. Ideal for Kir. Serve at 8°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites