LES VIGNOBLES
FONCALIEU

NOUVEAU MONDE

CABERNET SAUVIGNON

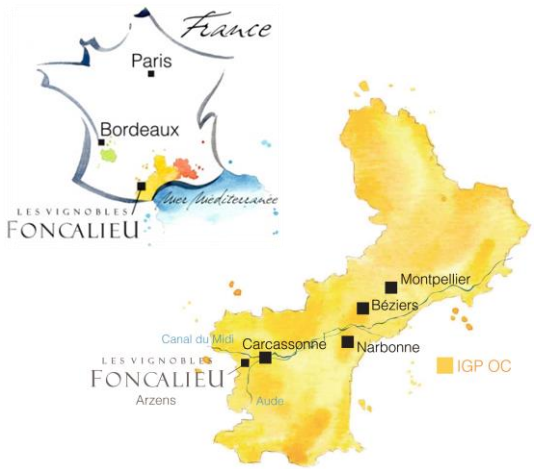
PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE









Languedoc-Roussillon, dans l'Aude, dans le village de Puicheric. Cuvaison longue avec remontages différents pour obtenir une extraction optimale des arômes et de la structure. / Languedoc-Roussillon, in the Aude Department, in the village of Puicheric. Long vatting with different pumping-over to obtain the most extraction of aromas and structure.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Cabernet Sauvignon.

TERROIR / SOILS : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.

VINIFICATION / WINEMAKING : Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire le fruité et la couleur. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Pre-fermentation hot maceration to extract fruitiness and colour. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Gentle extraction. Malolactic fermentation.

ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.

DEGUSTATION / TASTING NOTES : Belle couleur rouge pourpre. Nez de fruits noirs aux arômes végétaux. Ce vin ouvert et soyeux livre en bouche des arômes frais et épicés. / A nice purple red colour. Nose of Black fruits with vegetal flavours. This open and silky wine delivers fresh and spicy aromas in mouth.

A TABLE / PAIRING : il accompagnera parfaitement les viandes rouges et les grillades. Servi entre 16 et 18°C. / It will be the perfect accompaniment with red meats and grilled dishes. Served between 16 and 18°C.

75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites