LES VIGNOBLES
FONCALIEU

NOUVEAU MONDE

CHARDONNAY

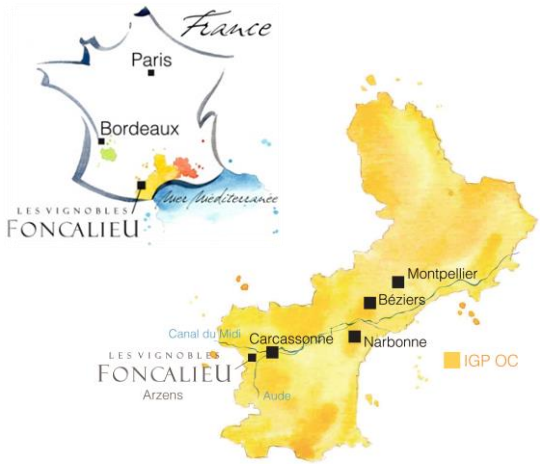
PAYS D'OC

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% Chardonnay

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 : Pressurage pneumatique. Débourbage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Pneumatic pressing. Cold static clarification on the lees. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats.

ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.

DEGUSTATION / TASTING NOTES : Une belle robe jaune brillante aux reflets dorés. Nez intensément aromatique aux notes d'ananas et de poire. Belle fraîcheur en bouche aux arômes de fruits à chair blanche et de fleurs. / A nice yellow colour with golden glints. Nose highly aromatic with notes of pineapple and pear. Nice sensation of freshness on the palate with aromas of white flesh fruits and flowers .

A TABLE / PAIRING : Idéal en apéritif, avec un poisson au beurre blanc ou une tarte aux poires. Servir frais entre 10 et 12°C. / Ideal as an aperitif, with fish with white butter sauce or a pear tart. Serve between 10 and 12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites