LES VIGNOBLES FONCALIEU

NOUVEAU MONDE

SAUVIGNON BLANC

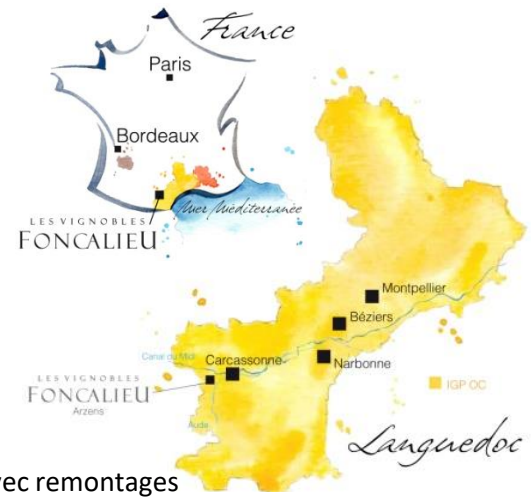
PAYS D'OC

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% Sauvignon blanc.

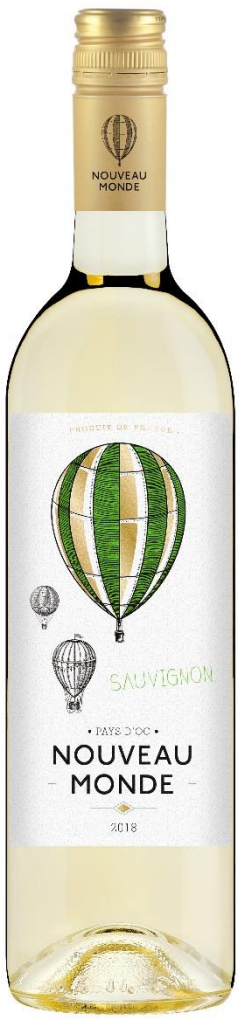
TERROIR / SOILS : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.

VINIFICATION / WINEMAKING : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Pressurage pneumatique. Débourbage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Pneumatic pressing. Cold static clarification. Alcoholic fermentation in stainless steel temperature controlled vats.

ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.

DEGUSTATION / TASTING NOTES : Une belle robe jaune pâle à reflets verts. Nez intense aux notes citronnées et herbacées. Bouche marquée par la fraîcheur et la vivacité. / A brilliant pale yellow colour with green tints. Intense bouquet releasing lemony, herby notes. Very lively and fresh on the palate.

A TABLE / PAIRING : Accompagne les salades, cocktail de crevettes, sushis et crustacés. Servir frais entre 10 et 12°C. / Enjoy it with salads, shrimp cocktail, sushis and shellfish. Serve between 10 and 12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites