



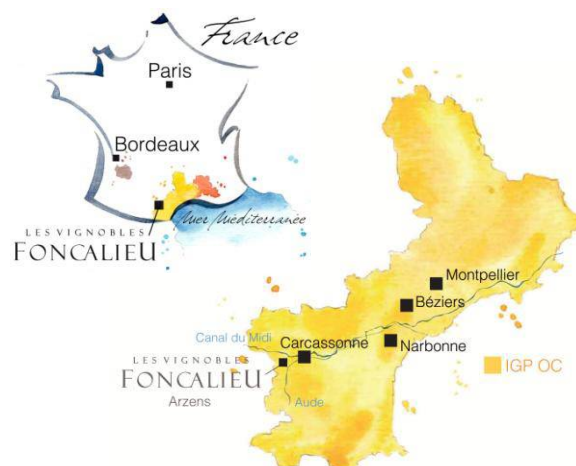
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LE VERSANT

MERLOT

PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Forte d'une large palette aromatique, cette gamme versatile séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. Thanks to its broad aromatic range, this versatile range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Merlot.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Sud pour cette cuvée. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'bourgeonnement. Les vignes du Versant Merlot se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Sud près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol formé de cailloutis calcaires permet une bonne infiltration des eaux de pluie donnant des arômes et des tanins plus mûrs. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The Versant Merlot vines are situated on sunny south-facing hills near Ensérune (Languedoc-Roussillon). The soil is made up of limestone gravel which helps rainwater to penetrate well and gives more mature aromas and tannins.



VINIFICATION / WINEMAKING : Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération longue de 3 à 4 semaines avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Long maceration over 3 to 4 weeks with twice daily pumping over. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 8 mois en cuve inox. / 8 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge rubis aux reflets violette. Nez révélant des arômes de mûre et de cerise noire auxquels se mêlent des notes de tabac. Bouche charnue aux tanins harmonieux. Finale fraîche de petits fruits noirs. / Ruby red colour with dark violet tints. Nose revealing aromas of blackberry and black cherry mixed with hints of tobacco. Ample on the palate with harmonious tannins. Fresh finish with small black fruits.



A TABLE / PAIRING : Joue de bœuf, aubergines à la provençale, entrecôte aux échalotes, rôti de porc aux pruneaux, Pithiviers de sanglier et champignons. Servir à 17-18°C. Potentiel de garde : 6 ans. / Ox cheek, Provençale aubergines, steak with shallots, roast pork with prunes, wild boar and mushroom pithiviers. Serve at 17-18°C. Cellaring potential : 6 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites