

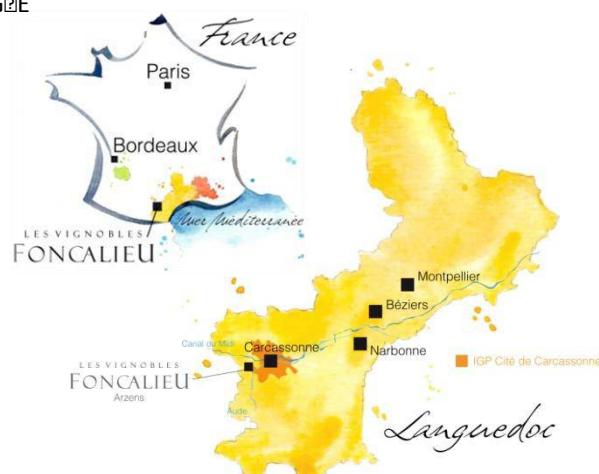


LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LA TANNERIE

CITÉ DE CARCASSONNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



En plein essor au XIX^{ème} siècle, la tannerie est un atelier où l'on fabrique le cuir. Vers 1880, la grande période du textile qui a marqué la vie carcassonnaise est terminée mais certaines industries qui lui sont liées se maintiennent plus longtemps, parmi elle, le travail du cuir. La parcelle dite de "la tannerie", d'où sont extraits les raisins de cette cuvée, est accolée à une ancienne tannerie. Un lieu chargé d'histoire qui a vu murir nos raisins depuis des générations.

Tanneries were workshops where leather was produced, an activity that boomed in the 19th century. By about 1880, the golden age of textiles in Carcassonne had come to an end, but some of the industries revolving around it were to remain longer, one of which was leather making. The plot of vines known as "La Tannerie" that produces the grapes used to make this cuvée lies alongside a former tannery. A place rich in history that watched over our grapes ripening for generations.



CEPAGES / VARIETIES : Cabernet-Franc 45%, Merlot 45%, Cab Sauvignon 10%



TERROIR / SOILS : Le terroir de l'IGP Cité de Carcassonne se situe à l'Ouest du Languedoc et du département de l'Aude et s'étend principalement sur les flancs de coteaux qui servent d'écrin, dans un rayon de 20km, autour de la Cité de Carcassonne. Les vignes de La Tannerie offrent d'ailleurs une vue imprenable sur la cité médiévale, sur un massif gréseux composé de sables et d'argiles et cailloux gréseux. Le vignoble bénéficie d'une double influence climatique : le climat méditerranéen, chaud et sec, tempéré par une forte influence océanique originaire de l'Atlantique. Cette harmonie permet d'élaborer un vin fruité, élégant et équilibré. / The terroir of the Cité de Carcassonne PGI lies in the west of the Languedoc, in the Aude area, mainly on hillsides forming a circle with a radius of some 20km around the City of Carcassonne. The vines of "La Tannerie" boast a stunning view over the mediaeval city, and grow on sandstone formations composed of sand and clay with sandstone pebbles. The vineyard benefits from two different climate influences: the hot, dry Mediterranean climate, softened by the more temperate Oceanic climate from the Atlantic. These harmonious conditions produce an elegant, well-balanced wine brimming over with fruit.



CULTURE / VINE-GROWING : Enherbement naturel maîtrisé pour structurer les sols et limiter naturellement les rendements. / Controlled natural grass cover to structure the soils and limit yields naturally.



VINIFICATION / WINEMAKING : Eraflage et foulage de la vendange. Macération pré-fermentaire à froid de 5-6 jours pour extraire un fruité intense. Fermentation alcoolique et macération de 3 semaines. Fermentation malolactique. / Harvest destemmed and crushed. Macerated in cold conditions for 5-6 days before fermenting to extract intense fruit character. Alcoholic fermentation and maceration for 3 weeks. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 5 mois en cuve. / 5 months in vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Intense aux reflets violette. Nez puissant de fruits noirs, de cacao et de poivron, agrémenté de notes florales et animales. Bouche complexe et riche, soutenue par une remarquable structure et une longue persistance aromatique. / Intense colour with purplish tints. Powerful bouquet of black fruit, cocoa and peppers, set off nicely by floral and animal hints. Complex and rich on the palate, backed up by remarkable structure and lingering aromas.



A TABLE / PAIRING : A déguster avec un rôti de bœuf, du gibier ou un cassoulet. Servir entre 17 et 18°C. / Ideal with roast beef, game or a cassoulet stew. Serve at 17-18°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites