



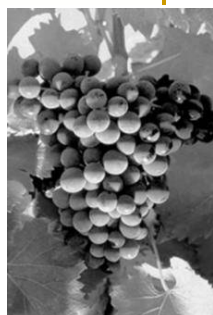
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LES ILLUSTRES

2014. ROUGE

COTEAUX D'ENSERUNE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



L'histoire que raconte l'Atelier Prestige de Foncalieu est l'histoire d'une poignée de producteurs qui œuvrent ensemble pour aller toujours plus haut, toujours plus loin dans l'excellence. Sur cette terre de soleil, cette terre du sud de la France, ils ne cessent de choyer leurs parcelles pour nous émouvoir: un travail d'artisan pour sublimer le fruit et créer des vins concentrés, avec une fraîcheur et un équilibre remarquables.

Les Illustres, c'est l'histoire de 8 vigneron qui ont uni leur savoir-faire pour donner naissance à cette cuvée d'exception. Une cuvée unique qui puise son énergie au travers des silos creusés par les Romains dans la roche tendre de molasses de l'Oppidum d'Ensérune, illustre site archéologique classé Monument National de France et comprenant les vestiges d'un village antique.

6 300 bouteilles produites.



CEPAGES : 60% Syrah, 30% Cabernet-Sauvignon et 10% Malbec.



TERROIR : sol composé de molasse et de calcaires à huîtres, sur le terroir de soubergues des Coteaux d'Ensérune. Altitude : 50 mètres. Climat méditerranéen, chaud et sec, permettant d'exprimer la puissance et la complexité de cette cuvée exceptionnelle.



CULTURE : culture raisonnée et sélection parcellaire limitant les rendements : 25 hl/ ha.

- Taille en cordon de Royat pour une bonne répartition des grappes.
- Ebourgeonnage afin de limiter les rendements.
- Effeillage pour une meilleure exposition des baies de raisins au soleil.
- Eclaircissage de grappes permettant de sélectionner les raisins les plus qualitatifs.



VINIFICATION :

- **A la réception des vendanges**, système de tri automatique suivi d'un deuxième tri manuel grain par grain sur table à bande et fouloir pendulaire (fouillage des raisins en haut de la cuve juste avant encuvage) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.
- **Macération pré-fermentaire à froid** de 5-6 jours pour une extraction en douceur des pigments et des arômes présents dans la pellicule du raisin.
- **Fermentation** alcoolique en cuves inox thermorégulées de petites contenances (40 à 100 hl) pour une vinification parcellaire.
- **Macération** de 3 à 4 semaines avec pigeages et remontages quotidiens afin d'extraire toute la richesse des raisins, et ce tout en douceur.



ELEVAGE : le Malbec (10% de la cuvée) est élevé 12 mois en barriques de deux vins de chêne français avec une sélection spéciale grains fins pour travailler sur la longueur et la finesse des vins.



DEGUSTATION : robe rouge sombre aux reflets pourpres. Nez complexe aux notes de cardamome, de fruits dans l'alcool et de feuille de tabac. En bouche, des arômes réglissés et une belle fraîcheur. Finale intense prolongée par des notes caramélisées.



A TABLE : excellent avec un lapin aux olives, une tourte aux rougets ou un tajine de veau aux pruneaux.

Servir chambré à 17°C.
Potential de garde: 8 ans.

75CL - Contient des sulfites

