



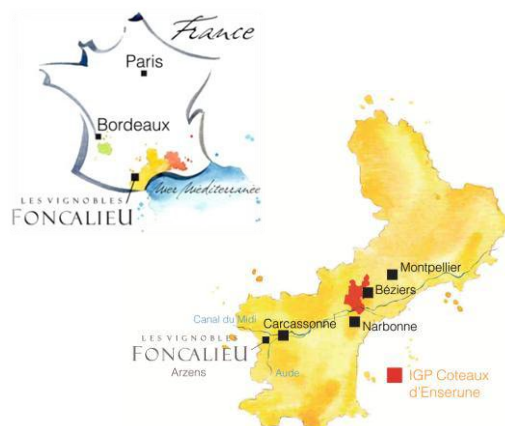
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

PIQUEPOUL

ROSÉ

COTEAUX D'ENSÉRUNE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les Vignobles Foncalieu remettent au goût du jour un cépage oublié: le Piquepoul noir, le frère du Piquepoul blanc. Son nom original évoque la manie qu'avaient les poules de piquer les grains parpillés sur le sol. Les Vignobles Foncalieu are updating a forgotten variety: Piquepoul noir, the brother of Piquepoul blanc. Its unusual name evokes the way in which hens (or 'poules' in French) would peck ('piquer') at the grapes scattered on the ground.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Piquepoul Noir



TERROIR / SOILS : sols de graves sur le terroir d'Enserune. Climat méditerranéen chaud et sec. Rendement: 60 hl/ha. / Gravelly soils in the Enserune terroir. Hot and dry Mediterranean climate. Yield: 60 hl/ha.



VINIFICATION / WINEMAKING : pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Dbourbage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Direct pressing at low pressure. A six-day contact with the lees from the must. Cold settling. Alcoholic fermentation in stainless steel vat with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : 4 mois en cuve inox. / 4 months in stainless steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : arômes délicats de pétales de rose, fleurs de lilas, pêches de vigne et de mangues. Bouche exotique, pleine de fraîcheur, finale agrumes (citron, citron vert). / Delicate aromas of rose petals, lilac flowers, vine peaches and mango. Exotic mouth, full of freshness, finish with citrus aromas (lemon, lime).



A TABLE / PAIRING : Le compagnon parfait pour les coquillages, les accras de morue ou encore les tapas. Servir frais à 10°C. / Try with shellfish, cod fritters or tapas. Serve chilled at 10°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites