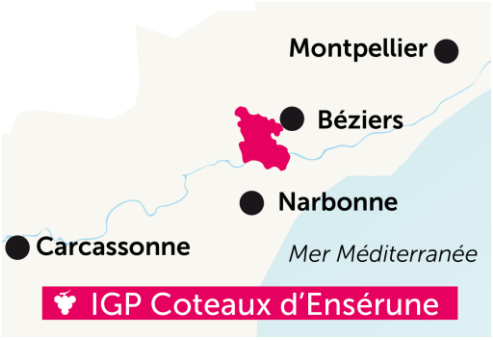
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LATOQUE RÉSERVE

IGP COTEAUX D'ENSERUNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Latoque Réserve, c'est d'abord l'histoire d'une rencontre. Le coup de cœur d'une femme vigneronne, entière et passionnée, pour un terroir riche et généreux. Ici, les vignes prennent leurs racines sur des pentes ensoleillées entre galets roulés, roches calcaires et sable. Le millésime 2019 se caractérise par un belle qualité du fruit notamment sur le cabernet-sauvignon.
Latoque Réserve, is first and foremost the story of an encounter. For her it was love at first sight, she's a passionate winemaker who fell in love with a rich and generous terroir. Here, vines take their roots from different soils of limestone, sand and rounded pebbles. the 2019 vintage is characterised by a very good quality of fruit, particularly in the Cabernet Sauvignon.

CEPAGES / VARIETIES : Cabernet-Sauvignon, Syrah, Malbec.

TERROIR / SOILS : Terroirs de soubergues aux sols de marnes sableuses et calcaires. Climat méditerranéen, chaud et sec, permettant d'exprimer puissance et complexité. / Terroir of Soubergues which offers sandy-marl and limestone soils. The climate is Mediterranean – hot and dry – giving power and complexity to the wine.

CULTURE / VINE-GROWING : Culture raisonnée et sélection parcellaire afin d'assurer une concentration et une maturité optimales des raisins. / Sustainable growing methods and plot-by-plot selection in order to guarantee optimum grape concentration and ripeness.

VINIFICATION / WINEMAKING : Macération pré-fermentaire à chaud pour une extraction intense de la couleur et du fruit. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Macération longue avec pigeages et remontages quotidiens afin d'extraire pleinement mais en douceur toute la richesse des raisins. Fermentation malolactique. / Pre-fermentary maceration under hot conditions in order to fully extract the colour and fruit. Alcoholic fermentation with temperature control. Long maceration with daily punching of the cap and pumping-over operations in order to get the very best out of the grapes in the gentlest possible manner. Malolactic fermentation.

ELEVAGE / AGEING : 30% de la cuvée élevés en cuves inox, 70% en fûts de chêne français de 300L durant 7 à 8 mois (arômes vanillés, toastés, grillés) / 30% of the cuvée matured in stainless steel vats, 70% in 300L French oak barrels for 7 to 8 months (vanilla, toasted, grilled aromas)

DEGUSTATION / TASTING NOTES : Rouge sombre aux reflets pourpres. Nez complexe aux notes de confiture de cassis, de poivre noir et de cacao. Bouche intense et riche, mais d'une infinie douceur cacaotée. Longue finale caramélisée et toastée. / A deep red colour with crimson tints. Complex bouquet with notes of blackcurrant jam, black pepper and cocoa. Intense and rich on the palate but with an outstanding cocoa smoothness. Long finish with notes of caramel and toast.

A TABLE / PAIRING : Servir à l'apéritif ou en accompagnement de cuisine méditerranéenne ou d'une viande rouge grillée. / Serve as an aperitif or with Mediterranean cuisine or grilled red meat.

LES VIGNOBLES FONCALIEU – DOMAINE DE CORNEILLE – 11290 ARZENS - TEL : 04 68 76 21 68 – FAX : 04 68 76 32 01
www.foncalieu.com

75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites