

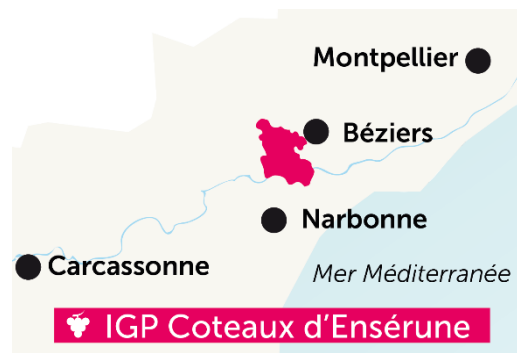


LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# PIQUEPOUL

## COTEAUX D'ENSÉRUNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE 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 éparpillés 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'Ensérune. Climat méditerranéen chaud et sec. Rendement: 60 hl/ha. / Gravelly soils in the Ensérune 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. Débourage 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