



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

NU.VO.TÉ

VIN DE FRANCE

VIN BIOLOGIQUE



Depuis quelques années, les Vignobles Foncalieu expérimentent la culture de nouvelles variétés de vignes françaises adaptées à notre typicité languedocienne afin de répondre aux enjeux du changement climatique. NU.VO.TÉ est un vin plaisir, respectueux de l'environnement, de la santé des vignerons et du consommateur. Synonyme d'audace et d'innovation, les Vignobles Foncalieu dévoilent la première cuvée issue de parcelles plantées d'une nouvelle variété de vigne française.

In recent years, Les Vignobles Foncalieu have been experimenting with the cultivation of new varieties of French vines adapted to our typicality of Languedoc to meet the challenges of climate change. NU.VO.TÉ is a pleasure wine, respectful of the environment, the health of wine growers and the consumer. Synonymous with boldness and innovation, Les Vignobles Foncalieu unveils the first cuvée from plots planted with a new French vine variety.



CEPAGES / VARIETIES : Artaban



TERROIR / SOILS : Climat méditerranéen aux étés chauds et secs et aux automnes, printemps et hivers doux. Très faible pluviométrie, tramontane. Sol de gravier légèrement calcaire sur des terrasses. / Mediterranean climate with hot and dry summers and autumns, springs and mild winters. Very low rainfall, tramontane. Slightly calcareous gravel soil on terraces.



CULTURE / WINEGROWING : Taille de formation. Le vignoble est conduit en agriculture biologique avec pour objectif de créer une harmonie entre la vigne, le sol et son environnement direct. Formation pruning. The vines are tended using organic methods with the aim of creating harmony between the vine, the soil and the immediate environment.



VINIFICATION / WINEMAKING : Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures et sans sulfites. Macération courte de 1 à 2 semaines avec 1 remontage quotidien. Extraction douce. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats without sulphite. Short maceration of 1 to 2 weeks with daily pumping over. Gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 6 mois en cuve inox. / 6 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge rubis aux reflets violes. Nez révélant des arômes de myrtilles et de groseilles. Une bouche souple et fraîche aux arômes de petits fruits noirs. / Ruby red color with violet reflection. Nose revealing aromas of blueberries and currants. A supple and fresh mouth with aromas of small black fruits.



A TABLE / PAIRING : Jambon sec (ou salaisons), chili con carne, street food (tacos / kebab d'agneau), empanadas de carne, brochettes d'agneau épicé, tapas. / Dry ham (or cured meats), chili con carne, street food (tacos / lamb kebab), empanadas de carne, spicy lamb skewers, tapas.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites