

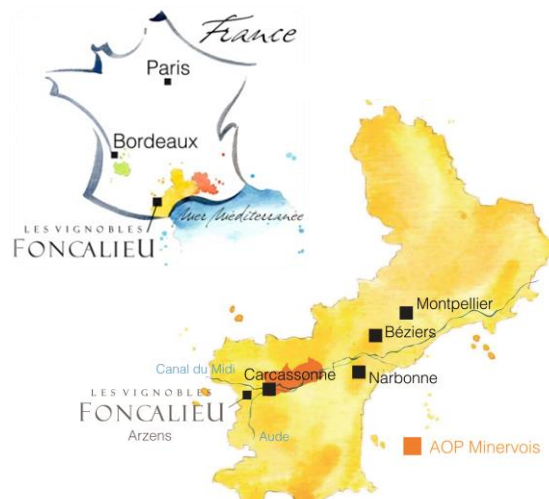


LES VIGNOBLES
FONCALIEU

VIA NOSTRUM ROUGE

MINERVOIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Notre terroir est traversé par une voie romaine : la Via Domitia qui fait partie intégrante de l'histoire de notre région. Nos appellations languedociennes se croisent ainsi. VIA NOSTRUM est notre interprétation de cette route mythique historique à travers notre vignoble et nos parcelles. / Our terroir is crossed by a Roman road: Via Domitia which is an integral part of the history of our region. Our Languedoc appellations thus intersect. VIA NOSTRUM is our interpretation of this legendary historic route through our vineyard and our plots.



CEPAGES / VARIETIES : 80% Syrah; 20% Grenache



TERROIR / SOILS : parcelle située au cœur du terroir du Minervois sur le secteur des balcons de l'Aude. Terroir privilégié, où l'ardeur du climat méditerranéen est tempérée par la douceur du climat océanique. Vignoble situé sur des terrasses argilo-calcaires à galets roulés. / plot located in the heart of the Minervois terroir on the Aude balcony area. This terroir is in a privileged position, where the passion of the Mediterranean climate is tempered by the gentleness of the oceanic climate. A vineyard situated on limestone-clay terraces with worn pebbles.



CULTURE / VINE-GROWING : travaux en vert afin de maîtriser les rendements et d'assurer une maturité optimale des raisins. / Green pruning to control yields and ensure maximum grape ripeness.



VINIFICATION / WINEMAKING : fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 3 à 4 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Three or four weeks of maceration with short pumping over twice a day for gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 20% de la cuvée élevés 1 an en fûts de chêne français d'un vin. / 20% of the wine matured for a year in French oak barrels with one previous use.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle un nez intense de petits fruits et d'épices. La bouche est fruitée, vanillée, ample et harmonieuse, elle présente un bel équilibre avec des tanins soyeux et une finale fraîche. / This wine reveals an intense bouquet of red fruit and spices. Full and well-balanced on the fruity and vanilla palate, it offers wonderful balance with silky tannins and a fresh finish.



A TABLE / PAIRING : à déguster avec un filet de boeuf grillé ou un plateau de fromages. Servir chambré à 16°C. Potentiel de garde: 5 ans. / Enjoy with a grilled beef fillet or a cheese platter. Serve at room temperature 16°C. Aging potential: 5 years.

