



LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# TERRE D'EDEN



**LANGUEDOC**  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Le terroir du Languedoc est un véritable paradis, riche par la diversité de ses paysages qui s'étendent le long de la mer méditerranéenne. Terre d'Eden, évoque le doux moment de l'aube, quand le soleil se lève sur nos vignobles, caressant la végétation de ses nuances rosées. / The Languedoc terroir is a true paradise, rich in the diversity of its landscapes that stretch along the Mediterranean Sea. Terre d'Eden, evokes the sweet moment of dawn, when the sun rises over our vineyards, caressing the vegetation with its pink nuances.



**CEPAGES / VARIETIES** : Syrah, Grenache, Carignan.



**TERROIR / SOILS** : Climat méditerranéen aux étés chauds et secs et aux automnes, printemps et hivers doux. Très faible pluviométrie, tramontane. Sol argilo calcaire sur demi coteaux exposé est. / Mediterranean climate with hot and dry summers and autumns, springs and mild winters. Very low rainfall, tramontane. Calcareous limestone soil on half hills exposed east.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : Traditionnelle en rosé. Pressurage direct. Débourageage au froid. Stabulation des jus et des bourbes pour développer les arômes. Fermentation en cuve inox à température contrôlée. / Traditional in rosé. Direct pressing. Cold static clarification. Stabulation of juices and mud to develop aromas. Alcoholic fermentation in temperature controlled, stainless steel vats.



**ELEVAGE / AGEING** : Elevage sur lies fines, en cuve inox / Ageing on the lees in stainless steel vat.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Robe rose pâle. Les arômes de fruits à chair blanches dominant (pêche / brugnons). Une touche d'agrumes apporte une pointe de fraîcheur en bouche. Vin gourmand et élégant. Finesse, rondeur, bel équilibre, fraîcheur. / Pale pink colour. The aromas of white-fleshed fruits dominate (peach / nectarine) & white blossom. A touch of citrus brings a touch of freshness in the mouth. Tasty and elegant wine. Finesse, roundness, nice balance, freshness.



**A TABLE / PAIRING** : apéritif, tapas, cuisine méditerranéenne, Tempura de gambas, salade d'avocats, carpaccio de coquilles st Jacques aux agrumes. Servir à 10°C. Potentiel de garde: 3 ans. / Aperitifs, tapas, mediterranean cuisine, tempura of prawns, avocado salad, scallop carpaccio with citrus fruits.. Serve at 10°C. Cellaring potential : 3 years.

75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites

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

