



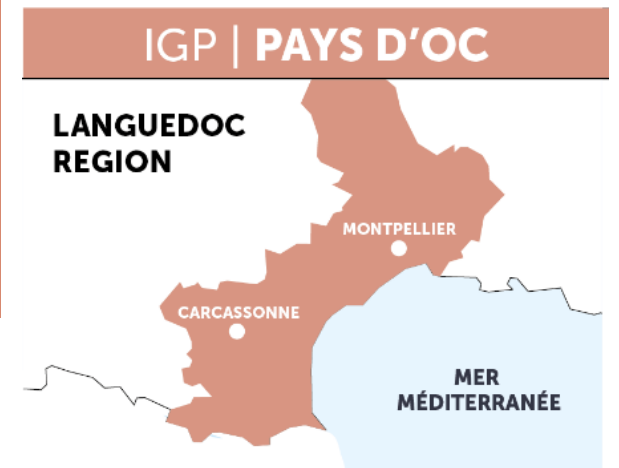
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

COSETTE

PINOT NOIR

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Cosette est une gamme de vins à faible teneur en alcool, destinée aux amateurs de vin qui souhaitent modérer leur consommation sans faire de compromis sur le goût. À travers ses trois cuvées, elle célèbre une nouvelle façon de savourer le vin : plus légère, plus libre et en phase avec les envies d'aujourd'hui/Cosette is a range of low-alcohol wines aimed at wine lovers who want to moderate their consumption without compromising on taste. Through its three vintages, it celebrates a new way of enjoying wine that is lighter, freer, and more in tune with today's tastes.



CEPAGES : 100 % Pinot Noir.



SOLS : Parcelles sélectionnées sur des coteaux exposés au nord à Puichéric pour garder les grappes au frais. Les sols de terres blanches, parfaitement adaptés au Pinot Noir, assurent un bon équilibre et une maturation régulière. Le feuillage est laissé vert pour protéger les raisins du soleil et éviter une montée trop rapide en sucres. La tramontane apporte de la fraîcheur et ralentit la maturation. Les vendanges débutent début août, de nuit, pour récolter des raisins peu sucrés et garder un taux d'alcool maîtrisé. / Selected parcels on north-facing slopes in Puichéric help keep the grapes cool. The white soils, perfectly suited to Pinot Noir, ensure good balance and steady ripening. The foliage is kept green to protect the grapes from the sun and prevent sugars from rising too quickly. The Tramontane wind brings freshness and slows down ripening. Harvesting begins in early August, at night, to pick grapes with low sugar levels and maintain a controlled alcohol content.



VINIFICATION : Les raisins sont placés en cuve etensemencés avec des levures sélectionnées. Une courte fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermorégulées entre 24 et 28°C, afin de favoriser une extraction douce des tanins et de préserver les arômes fruités. Des remontages ou pigeages réguliers sont effectués pour homogénéiser et extraire les composés phénoliques. La fermentation malolactique s'ensuit. / The grapes are placed in vats and inoculated with selected yeasts. A short alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks with temperature control between 24 and 28°C to promote gentle tannin extraction and preserve fruity aromas. Regular pump-overs or punch-downs are carried out to homogenize and extract phenolic compounds. Malolactic fermentation follows.



ELEVAGE : Sur lies fines, en cuves inox, pendant 2 à 3 mois pour apporter rondeur et souplesse. / On fine lees in stainless steel tanks for 2 to 3 months to bring roundness and smoothness.



NOTES DE DEGUSTATION : Robe rubis brillant et limpide, aux reflets violacés. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges frais cerise et framboise accompagnés de délicates notes florales de violette. La bouche est fruitée, légère et fraîche, tout en restant gourmande, avec une texture souple et des tanins doux et soyeux. / Bright, clear ruby-red color with purple highlights. The nose reveals fresh red fruit aromas cherry and raspberry with subtle floral notes of violet. The palate is fruity, light, and fresh yet indulgent, with supple texture and soft, silky tannins.



ACCORDS : Charcuteries fines, volailles grillées, fromages doux. Potentiel : À apprécier jeune, dans les 1 à 2 ans. / Delicate charcuterie, grilled poultry, mild cheeses. Potential: Best enjoyed young, within 1 to 2 years.

