



LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# LE VERSANT

**VIIGNIER**

**PAYS D'OC**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Forte d'une large palette aromatique, cette gamme versatile séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. Thanks to its broad aromatic range, this versatile range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment.



**CEPAGES / VARIETIES** : 100 % Viognier.



**TERROIR / SOILS** : Les vignes du Versant viognier se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Nord, près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol, composé de terres blanches (limons sableux calcaires) permet de préserver l'acidité des raisins et d'obtenir ainsi des vins bien équilibrés. La maîtrise des rendements est assurée par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage /. The Versant Viognier vines are situated on sunny, north-facing slopes in the Aude department. The soil, composed of chalky 'terres blanches', allows to protect the acidity of grapes and then to obtain well balanced wines. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Pneumatic pressing. Cold static clarification on the lees. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats.



**ELEVAGE / AGEING** : 4 mois en cuve inox. Batonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras en bouche. / 4 months in stainless steel vats. Batonnage on the lees to accentuate the plumpness on the palate.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Robe brillante aux reflets verts. Nez intense d'abricot, de pêche de vigne et de rose. Légères notes épicées (gingembre) et mentholées. Bouche puissante et généreuse se prolongeant sur une remarquable finale suave et fruitée. / Bright colour with green tints. Intense apricot, pêche de vigne and rose. Slight hints of spice (ginger) and mints. Strong and generous on the palate developing towards a notably smooth and fruity finish.



**A TABLE / PAIRING** : Apéritif, tartare de thon au gingembre, St Jacques snackées, accras de morue, foie gras, tajine de veau aux abricots, sabayon aux pêches blanches. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 4 ans. / Aperitifs, tuna and ginger tartare, scallops, cod accras, foie gras, veal tagine with apricots, peach syllabub. Serve at 10°C. Cellaring potential : 4 years.

