



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LE VERSANT

ÉDITION LIMITÉE 2022

GRENACHE ROSÉ

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



L'illustratrice Française Marion Begue a eu carte blanche pour cette édition limitée du Versant Grenache rosé 2022.

Sous le nom de Piment Martin, un clin d'oeil à ses origines réunionnaises, elle apporte une touche particulière à l'étiquette inspirée par les superbes paysages du Languedoc. Elle a dessiné une oasis de verdure, à la fois préservée et colorée, qui sert de toile de fond à tout l'écosystème protégé par nos vignerons.

Le Versant est le fruit de terroirs ensoleillés, sélectionnés pour obtenir une maturité spécifique à chaque cépage. Ces raisins gorgés de soleil, gorgés d'arômes, donnent un vin délicieux et raffiné.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Grenache.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Nord pour cette cuvée. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes du Versant grenache se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Nord, près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol est composé de marnes argilo-calcaires qui gardent l'humidité et permettent un bon développement de la végétation développant la fraîcheur aromatique.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Débourage statique à froid (48h). Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.



ELEVAGE / AGEING : 3 mois en cuve inox. Batonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras en bouche. / 3 months in stainless steel vats. Batonnage on the lees to accentuate the plumpness on the palate.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rose pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement parfumé, mêlant notes gourmandes de fruits rouges (fraise, framboise) et arômes plus fleuris de rose et de fleur d'oranger. Bouche douce et suave, remarquablement équilibrée, rafraîchie par des notes d'écorces d'agrumes. Belle persistance aromatique sur des notes de menthe fraîche.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, tapas, soupes froides, viande blanche grillée aux épices, ratatouille, poulet tandoori, tajine de lotte, crumble aux fruits rouges. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 3 ans.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites