



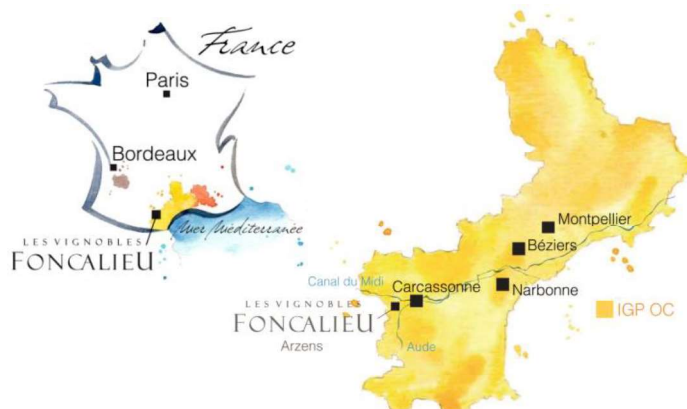
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LE VERSANT

MALBEC

PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Après une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable, un 9^{ème} vin vient s'ajouter à la collection Le Versant. Issu 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.

After a collection of 8 great varietal wines of remarkable quality, a 9th wine has been added to the Le Versant collection. 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% Malbec. Cépage français d'origine Sud-Ouest (Cahors).



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Les parcelles se trouvent ici sur les communes de Puicheric et La Redorte (Aude). Une des parcelles sur un coteau exposé sud (argilo-calcaire) ; l'autre parcelle se trouve sur une soubergue lieu dit Valsèque. / Selection of plots with the best balance between soil, plant and microclimate: The plots are located in the communes of Puicheric and La Redorte (Aude). One of the plots is on a south-facing slope (clay-limestone); the other plot is on a soubergue called Valsèque.



VINIFICATION / WINEMAKING : Les raisins sont encuvés aux heures les plus fraîches de la journée pour une macération pré-fermentaire à froid. L'extraction des arômes de fruit frais se fait en phase aqueuse, sans trituration des raisins. Ensemencement en levures sélectionnées et fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle des températures avec alternance de pigeages pneumatiques et de remontages. Macération longue de 2 à 3 semaines. Fermentation malolactique. / The grapes are vatted during the coolest hours of the day for a pre-fermentation cold maceration. The extraction of fresh fruit aromas is done in the water phase, without crushing the grapes. Inoculation with selected yeasts and alcoholic fermentation in stainless steel tanks under temperature control with alternating pneumatic punching down and pumping over. Long maceration of 2 to 3 weeks. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 8 mois en cuve inox. / 8 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES Robe rouge rubis brillante. Nez complexe mêlant des notes fruitées de cerise, framboise complétées par des notes florales de réglisse et pivoine. Bouche charnue et concentrée aux tanins harmonieux. Finale fraîche d'épices et de fruits noirs. / Bright ruby red color. Complex nose mixing fruity notes of cherry, raspberry completed by floral notes of liquorice and peony. Fleishy and concentrated mouth with harmonious tannins. Fresh finish of spices and black fruits.



A TABLE / PAIRING : À déguster en accompagnement de cuisine méditerranéenne, sur des viandes rouges grillées et un plateau de fromages typés. Servir entre 17 °C et 18 °C. / To be served with Mediterranean cuisine, grilled red meats and a platter of typical cheeses. Serve between 17 °C and 18 °C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites