



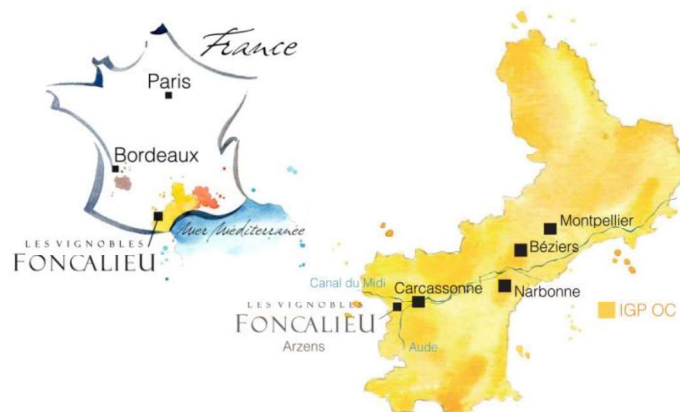
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LE VERSANT

SAUVIGNON

PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE 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 % Sauvignon.



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 sauvignon se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Nord près de Puichéric (Languedoc-Roussillon). Le sol est composé de marnes argilo-calcaires qui gardent l'humidité et permettent un bon développement de la végétation. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The Versant Sauvignon vines are situated on sunny north-facing slopes near Puichéric (Languedoc-Roussillon). The soil is made up of clay-limestone marl which retains humidity so the plant develops well.



VINIFICATION / WINEMAKING : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Pressurage pneumatique. Stabulation sur bourbes de 5-6 jours pour extraire les précurseurs d'arômes thiolés. Débourage statique à froid (48h). Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Pneumatic pressing. Stabilization on the deposits for 5-6 days to extract the precursors of thiols. Cold static clarification (48 hours). Alcoholic fermentation in stainless steel temperature controlled vats.



ELEVAGE / AGEING : 4 mois en cuve inox. / 4 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe brillante jaune pâle aux reflets verts. Nez intense aux arômes à la fois frais (citron vert, kiwi, buis) et mûrs (poire, fruit de la passion). Bouche empreinte de vivacité se prolongeant sur des notes minérales d'agrumes et de bourgeon de cassis. / Brilliant pale yellow color with green tints. Intense nose with both fresh aromas (lime, kiwi, box) and ripe ones (pear, passion fruit). Palate tinged with brightness lengthening with mineral hints of citrus and blackcurrant buds.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, poisson grillé agrémenté d'un filet de citron, sushis, gratin d'asperges, Comté. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 3 ans. / Aperitifs, grilled fish with lemon, sushi, asparagus gratin, Comté cheese. Serve at 10°C. Cellaring potential : 3 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites