



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LES PIERRES DOREES DE LA MONTAGNE NOIRE

VIN BIOLOGIQUE

CHARDONNAY

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



La Montagne Noire est un massif montagneux situé à l'extrémité du Massif central dans le sud de la France. La densité de sa forêt est à l'origine de son nom. C'est au cœur de ce terroir exceptionnel, situé entre Océan Atlantique et Mer Méditerranée que mûrissent les raisins de cette cuvée. Vin issu de l'agriculture biologique

The Montagne Noire is a mountain range at the end of the Massif Central in the south of France. Its name comes from the dense nature of its forest. The grapes used in this wine are grown at the heart of this exceptional territory, located between the Atlantic Ocean and the Mediterranean Sea. Organic Wine.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Chardonnay.



TERROIR / SOILS : Argilo-calcaire / chalky clay soils.



VINIFICATION / WINEMAKING: Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Pneumatic pressing. Static cold settling leaving the fine lees. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe dorée au reflets verts. Nez marqué par des arômes de fruits à chair blanche (*pêche, poire*) et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve le plaisir du fruit combiné à une sensation de gras qui lui confère une belle longueur. / Golden colour with light green glints Characteristic nose of white fruits (peach, pear) and white flowers. In the mouth, the pleasure of the fruit combined with a buttery sensation stick to a nice lingering finish.



A TABLE / PAIRING : Servir frais (10°C) en apéritif ou sur des viandes blanches. / Serve fresh (10°C.). as an aperitif or with white meats.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites