



LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# LES PIERRES DOREES DE LA MONTAGNE NOIRE



**VIN BIOLOGIQUE**

GRENACHE

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% Grenache Rosé.



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



VINIFICATION / WINEMAKING: Processus de vinification premium : pas de surmaturité, pressurage direct à basse pression, contact des lies avec le moût (5 jours), débouillage à froid, fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable avec contrôle des températures. / Premium winemaking process: no over-ripening, direct pressing at low pressure, contact of lees with must (5 days), cold settling, alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Belle robe rose aux reflets orangés. Nez frais et aromatique de framboises et de fraise. Bouche fraîche et bonne persistance des fruits rouges. / Nice pink colour with orange hints. Fresh and aromatic nose of raspberries and strawberries. Fresh palate and lingering mouth of red fruits.



A TABLE / PAIRING : Servir bien frais (10°C) sur vos salades composées, viandes grillées. / Serve fresh (10°C.). With mixed salad or grilles meats.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites