



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

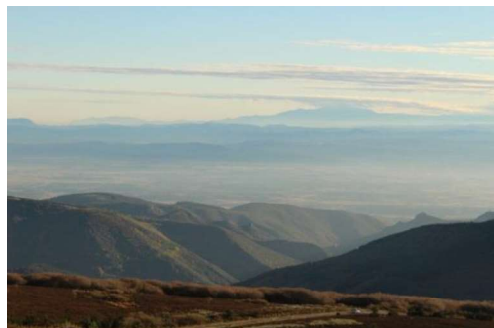
LES PIERRES DOREES DE LA MONTAGNE NOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PINOT

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 % Pinot.



TERROIR / SOILS : Un terroir du Languedoc parmi les plus chaud et sec de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



VINIFICATION / WINEMAKING : Vinification traditionnelle. Elevage en cuves. Contrôle des températures. / Skin maceration and low temperature fermentation.



ELEVAGE / AGEING : cuve inox / stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rubis brillante. Nez très aromatique de petites baies rouges, de notes florales et réglissées. En bouche, les tanins sont doux et fondus. On retrouvera les notes de baies rouges (fraise des bois, cassis) ainsi que des notes de sous-bois, de tabac, et d'amande grillée. / Bright ruby red colour. Very aromatic bouquet with red-berry, floral and liquorice notes. The tannins are soft and well-integrated on the palate. The red-berry flavours (wild strawberry, blackcurrant) reappear, together with touches of undergrowth, tobacco and toasted almond.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, maquereau et pommes de terre sautées, steak de thon grillé, volaille rôtie, Brie de Meaux. Servir à 18-20°C. / Aperitifs, mackerel and potatoes, grilled tuna steak, roast poultry, Brie de Meaux cheese. Serve at 18-20°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites