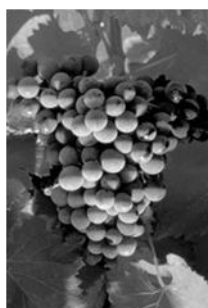




CHÂTEAU SERRES SAINTE LUCIE ROUGE

CORBIÈRES
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Avec sa sélection de Châteaux & Domaines, Collection Languedoc, Les Vignobles Foncalieu s'inscrivent dans une mission de valorisation du patrimoine viticole du Sud de la France. Un engagement fort, guidé au quotidien par une philosophie : conjuguer l'héritage, le savoir-faire des vignerons et l'expertise qu'apportent les services techniques en agronomie et en œnologie. Une alliance exceptionnelle, révélant une collection de vins authentiques et raffinés, et une aventure qui se révèle avant tout humaine.

With its Châteaux & Domaines Languedoc selection, Vignobles Foncalieu is embarking upon a mission to promote the South of France's winemaking heritage. A strong commitment, with a single philosophy guiding daily work: combining heritage, winemakers' savoir-faire and the expertise of agronomy and oenology technical services. This is an extraordinary alliance revealing a collection of authentic, refined wines and what proves to be above all a human adventure.



CEPAGES / VARIETIES : 80% Syrah, 20% Carignan.



TERROIR / SOILS : le vignoble a la particularité d'être composé d'argiles à galets roulés, sur le terroir de Boutenac, permettant un enracinement profond et un équilibre parfait entre la vigne et le sol. Climat méditerranéen chaud et sec. / The particular feature of this vineyard is that it is made up of clay soils with worn pebbles in the Boutenac terroir, enabling roots to go deep leading to perfect balance between the vine and the soil. Hot and dry Mediterranean climate.



CULTURE / VINE-GROWING : travaux en vert afin de maîtriser les rendements et d'assurer une maturité optimale des raisins. / Green pruning to control yields and ensure maximum grape ripeness.



VINIFICATION / WINEMAKING : vendanges manuelles pour une vinification en grains entiers (macération carbonique) avec cuvaison longue (20 jours). Fermentation malolactique. / Manual harvesting for whole-grape vinification (carbonic maceration) with a long vatting period (20 days). Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : en cuve inox. / In stainless steel vats .



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle un nez éminemment intense de petits fruits rouges frais et une structure de velours, caractéristiques de la macération carbonique. Son très bel équilibre acide lui confère une longue finale pleine de fraîcheur. / This wine reveals a huge bouquet of small fresh red fruit combined with a velvety structure, both characteristic of carbonic maceration. Its wonderful acidic balance gives it a long, wonderfully fresh finish.



A TABLE / PAIRING : accompagnera à merveille un magret de canard, une viande rouge ou un plateau de fromages. Servir chambré à 16°C. Potentiel de garde: 5 ans. / Would be the perfect accompaniment to duck breast, red meat or a cheese platter. Serve at room temperature 16°C. Aging potential: 5 years.

