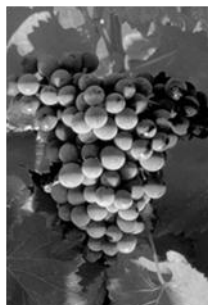




CHÂTEAU SERRES SAINTE LUCIE RÉSERVE ROUGE

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 cuvaision longue (20 jours). Fermentation malolactique. Sélection de la cuve la plus riche, la plus intense et la plus apte au vieillissement. / Manual harvesting for whole-grape vinification (carbonic maceration) with a long vatting period (20 days). Malolactic fermentation. Selection of the most intense vat offering the best suitability for aging.



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



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle un nez puissant de petits fruits rouges frais et une structure de velours, caractéristiques de la macération carbonique. Des notes de réglisse, de truffe et d'eucalyptus viennent complexifier son palais, caractérisé par une sucrésité remarquable en attaque et une longue finale mentholée. / This wine reveals a powerful bouquet of small fresh red fruit combined with a velvety structure, both characteristic of carbonic maceration. Licorice, truffle and eucalyptus notes together create a more complex wine on the palate, characterised by remarkable sweetness in the attack and a lingering menthol finish.



A TABLE / PAIRING : idéal avec des aubergines farcies, des cailles aux airelles ou un boudin noir sauté aux pommes. Servir chambré à 18°C. Potentiel de garde: 8 ans. / Perfect with stuffed aubergines, quail with cranberries or sautéed black pudding with apple. 18°C. Aging potential: 8 years.

