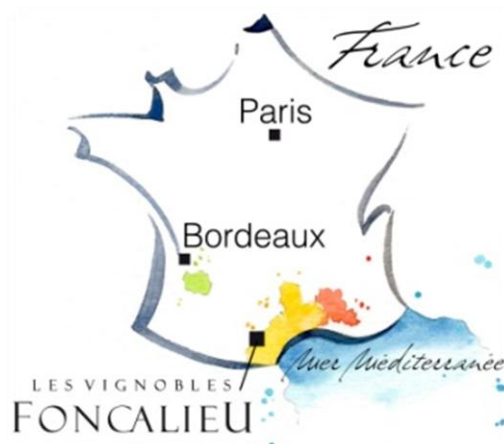




ALBARIÑO

VIN DE FRANCE



Les Vignobles Foncalieu cherchaient un cépage frais et floral que les terroirs languedociens pouvaient sublimer; ils ont choisi l'Albariño. Originnaire de Galice, ce cépage a trouvé sa terre d'accueil sur notre vignoble de Puichéric, à la croisée des influences océaniques et méditerranéennes, où il exprime toute sa richesse. Les Vignobles Foncalieu looked for a fresh and floral grape variety which could be enhanced by Languedoc terroirs, they chose Albariño. Originally from Galicia, it has made a new home in our Puichéric vineyard where oceanic and Mediterranean influences meet, allowing it to express its full richness.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Albariño



TERROIR / SOILS : Sols profonds situés entre le canal du Midi et l'Étang de Marseillette afin de préserver la fraîcheur des raisins. Climat méditerranéen aux influences océaniques. Orientation des rangs Est-Ouest pour protéger les grappes du soleil. Rendement: 60 hl/ha. Deep soils situated between the Canal du Midi and Étang de Marseillette in order to preserve the grapes' freshness. Mediterranean climate with oceanic influences. Rows oriented east to west to protect the bunches from the sun. Yield: 60 hl/ha.



VINIFICATION / WINEMAKING : Travail sous atmosphère réductrice modérée pour préserver l'éclat des arômes. Pressurage pneumatique. Stabulation sur bourbes de 5-6 jours. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Work in a moderate reductive atmosphere to preserve the freshness of the aromas. Pneumatic pressing. A six-day contact with the lees from the must. Cold settling. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : 4 mois en cuve inox. / 4 months in stainless steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Nez complexe de fruits à chair blanche et d'épices, aux notes de miel et de coco. Bouche aux arômes généreux de fruits et bel équilibre tout en fraîcheur. / Complex bouquet of white fruit with honey and coconut notes. Generous fruity flavours on the palate with good balance and freshness.



A TABLE / PAIRING : Idéal en accompagnement de gambas à la plancha, d'une sole grillée ou d'une blanquette de veau. Servir frais à 10°C. / Try with seared prawns, a grilled sole or a veal blanquette. Serve chilled at 10°C.

