



VIEILLES VIGNES DE CARIGNAN

COTEAUX D'ENSÉRUNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Voilà un personnage haut en couleur trop souvent délaissé : **le Carignan**. Au travers de cette sélection de vieilles vignes issues du terroir d'Enserune, Les Vignobles Foncalieu mettent sur le devant de la scène ce cépage au fort accent méditerranéen. / A colourful character which is all too often neglected : Carignan. With this selection of old wines from the Enserune terroir, Les Vignobles Foncalieu are shining the spotlight on this grape variety with a strong Mediterranean focus.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Carignan



TERROIR / SOILS : sol composé de cailloutis calcaires offrant une belle maturité des arômes et des tanins. Climat méditerranéen chaud et sec. Sélection de vieilles vignes au rendement limité (50 hl/ha). / Soil composed of limestone gravel, offering wonderfully mature aromas and tannins. Hot and dry Mediterranean climate. Selection of old vines with limited yield (50 hl/ha).



VINIFICATION / WINEMAKING : macération pré-fermentaire à chaud pour extraire de la structure et de la sucrosité. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 2 semaines avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Pre-fermentation hot maceration to extract structure and sucrosity. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Two weeks of maceration with pumping over twice a day. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 6 mois en cuve inox. / 6 months in stainless steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : nez aux arômes de fruits rouges et de garrigue, agrémentés de notes toastées. En bouche, belle intensité et remarquable fraîcheur épicée. / Bouquet of red fruit and garrigue aromas, supplemented by toasted notes. Beautiful intensity and remarkable spicy freshness on the palate.



A TABLE / PAIRING : A apprécier avec un magret de canard grillé, des brochettes d'agneau au romarin ou des aubergines à la provençale. Servir à 18°C. / Enjoy with duck breast, lamb skewers with rosemary or Provençal eggplant. Serve at room temperature of 18°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites