



L'INSTANT SUD

CHARDONNAY VIOGNIER

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



L'INSTANT SUD c'est un instant de convivialité, un moment ensoleillé, le bruit de la bouteille qu'on débouche entre amis un soir d'été, le clapotis de l'eau sur les rochers, un air de vacances et de farniente. Les Vignobles Foncalieu ont créé pour vous une gamme qui rend hommage à cet art de vivre du sud. Afin de vous faire découvrir notre sud, notre terroir, nos vins, nos moments de dégustation. L'Instant Sud ce sont des vins à notre image, 3 cuvées qui sont l'expression du meilleur de notre terroir de Languedoc Roussillon. Gouter à « L'instant Sud » c'est s'offrir un moment de plaisir immédiat...

INSTANT SUD offers a moment of friendship, a sunny occasion, the sound of a bottle being uncorked among friends on a summer's evening, water lapping against the rocks, with an idle, holiday atmosphere. Les Vignobles Foncalieu have created a range just for you that pays tribute to this southern way of life, introducing you to our land, our terroir, our wines and our tasting moments. Instant Sud wines are made in our own image, with three bottles representing the best possible expression of our Languedoc Roussillon terroir. Try 'Instant Sud' for a moment of immediate pleasure...



CEPAGES / VARIETIES : 60% Chardonnay - 40% Viognier.



TERROIR / SOILS : Mosaïque des terroirs du Sud de la France, principalement sur des sols argilo-calcaires et des terrasses caillouteuses. Climat méditerranéen, chaud et sec. / A mosaic of southern French terroirs, primarily limestone-clay soils and stony terraces. Hot and dry Mediterranean climate.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Pneumatic pressing. Cold static clarification, leaving fine lees. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : 3 mois en cuve inox. Batonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras en bouche. / Three months in stainless steel vats. Yeast stirring on fine lees to highlight the sensation of richness on the palate.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe jaune brillante aux reflets dorés. Nez intense et frais mêlant les notes d'ananas et de poire du Chardonnay et les notes florales et abricotées du Viognier. Belle fraîcheur fruitée en bouche, se prolongeant sur une finale vanillée. / Bright yellow appearance with hints of gold. Intense, fresh bouquet combining the pineapple and pear notes of Chardonnay with the floral and apricot notes of Viognier. Wonderful fruity freshness on the palate leading into a vanilla finish.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, poissons à la plancha ou tartes aux fruits. Servir frais entre 10 et 12°C. / Aperitif, grilled fish or fruit pie. Serve chilled at 10-12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites