

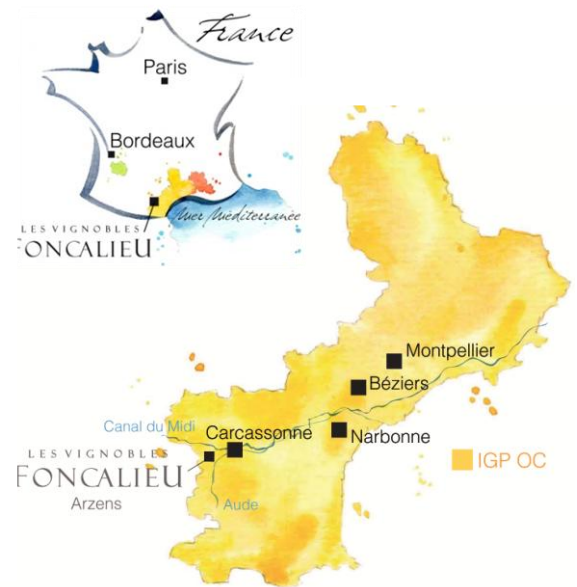


L'INSTANT SUD

PINOT SYRAH ROSÉ

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 : 70% Pinot noir - 30% Syrah.



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 direct. Débourageage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Direct pressing. Cold static clarification. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : 3 mois en cuve inox. / 3 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Belle robe rose pomele. Nez mêlant la délicatesse florale du Pinot et l'intensité fruitée de la Syrah. Bouche ronde aux arômes de groseille et de fraise avec une finale fraîche. / Beautiful pomelo pink appearance. Bouquet combining the floral delicacy of Pinot with the fruity intensity of Syrah. Rounded on the palate with currant and strawberry notes and a fresh finish.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, tapas, salades estivales ou planches de charcuterie. Servir frais entre 10 et 12°C. / Aperitif, tapas, summer salads or charcuterie platters. Serve chilled at 10-12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites