

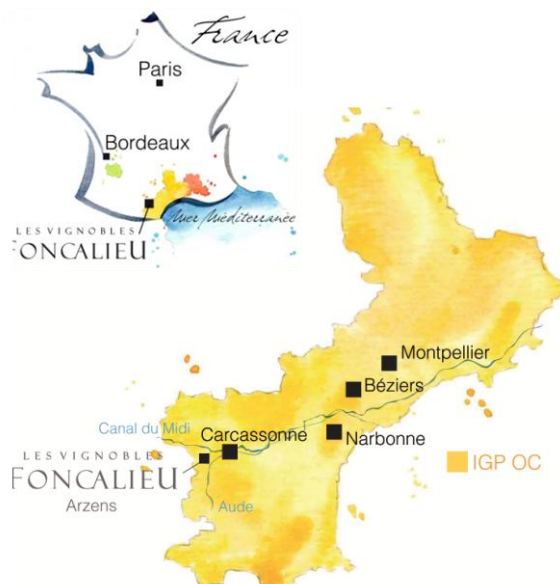


L'INSTANT SUD

SYRAH CABERNET

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 : 50% Syrah – 50% Cabernet.



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 : Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire le fruité et la couleur. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Pre-fermentation hot maceration to extract the fruit and colour. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Gentle extraction. Malolactic fermentation.



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



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge profond aux reflets violette. Nez frais aux arômes intenses de cassis et aux notes poivrées et cacao. Bouche gourmande et fraîche tout en souplesse. / Dark red appearance with hints of purple. Fresh bouquet with intense blackcurrant aromas and touches of pepper and cocoa. Rich and fresh yet still simple on the palate.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, pizza, paëlla, viandes blanches et viandes rouges grillées. Servir entre 16 et 18°C. / Aperitif, pizza, paella, grilled red meat and white meat. Serve at 16-18°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites