

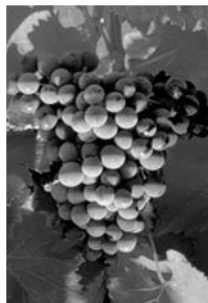


LES VIGNOBLES
FONCALIEU

CHÂTEAU CAZEVILLE RESERVE ROUGE

SAINT-CHINIAN

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Avec sa sélection de Châteaux & Domaines, Collection Languedoc, Les Vignobles Foncalieu s'inscrivent dans une mission de valorisation du patrimoine viticole du Sud de la France. Un engagement fort, guidé au quotidien par une philosophie : conjuguer l'héritage, le savoir-faire des vignerons et l'expertise qu'apportent les services techniques en agronomie et en œnologie. Une alliance exceptionnelle, révélant une collection de vins authentiques et raffinés, et une aventure qui se révèle avant tout humaine.

With its Châteaux & Domaines Languedoc selection, Vignobles Foncalieu is embarking upon a mission to promote the South of France's winemaking heritage. A strong commitment, with a single philosophy guiding daily work: combining heritage, winemakers' savoir-faire and the expertise of agronomy and oenology technical services. This is an extraordinary alliance revealing a collection of authentic, refined wines and what proves to be above all a human adventure.



CEPAGES / VARIETIES : 85% Syrah, 15% Grenache.



TERROIR / SOILS : vignobles de 22 ha situé sur des plateaux et coteaux argilo-calcaires du Chaînon de Saint-Chinian, à Cazedarnes. Climat méditerranéen chaud et sec. / 22 ha vineyard situated on limestone-clay plateaus and hillsides from Chaînon de Saint-Chinian to Cazedarnes. Hot, dry Mediterranean climate.



CULTURE / VINE-GROWING : travail raisonné à la parcelle et éclaircissage des grappes permettant de maîtriser les rendements et de favoriser la concentration des baies. / Sustainable plot-by-plot cultivation and grape thinning, controlling yields and enhancing grape concentration.



VINIFICATION / WINEMAKING : fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 4 semaines avec des remontages quotidiens. Fermentation malolactique. Sélection de la cuve la plus riche, la plus intense et la plus apte au vieillissement. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Four weeks of maceration with daily pumping over. Malolactic fermentation. Selection of the most intense vat offering the best suitability for aging.



ELEVAGE / AGEING : 1 an en fûts de chêne français d'un vin. / A year in French oak barrels with one previous use.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle au nez des arômes de petits fruits noirs et de garrigue. La bouche, dense et concentrée, dévoile des notes de cacao et de moka. Belle structure aux tanins enrobés et longue finale épicée. / On the nose, this wine reveals small black fruit and garrigue aromas. Dense and concentrated on the palate, it unveils hints of cocoa and mocha. Wonderful structure with smooth tannins and a long, spicy finish.



A TABLE / PAIRING : idéal avec du gibier, une côte de boeuf grillée et des fromages de caractère. Servir chambré à 16°C. Potentiel de garde : 8 ans. / Perfect with game, grilled rib of beef or characterful cheeses. Serve at room temperature, 16°C. Aging potential: 8 years.

