



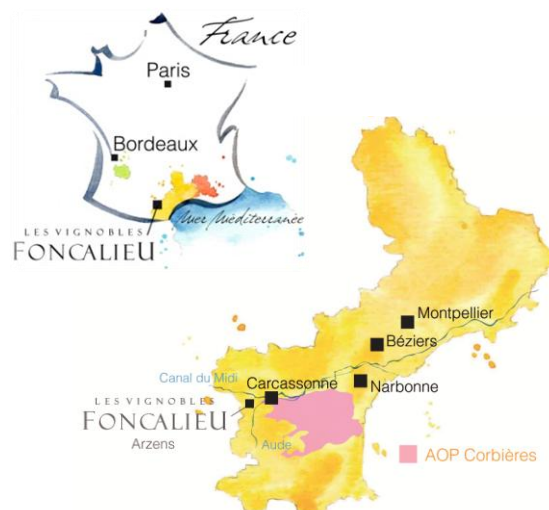
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

CHÂTEAU MONTAURIOL RIGAUD

ROUGE

CORBIÈRES

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 : 70% Syrah , 30% Grenache noir.



TERROIR / SOILS : vignoble de 10 ha situé près de Thézan-des-Corbières. Terrains vallonnés composés de marnes, grès et calcaires. Climat méditerranéen chaud et sec. / Ten-hectare vineyard located near to Thézan-des-Corbières. Hilly terrain composed of marl, sandstone and limestone. Hot and dry Mediterranean climate.



CULTURE / VINE-GROWING : travaux en vert afin de maîtriser les rendements et d'assurer une maturité optimale des raisins. / Green pruning to control yields and ensure maximum grape ripeness.



VINIFICATION / WINEMAKING : fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 3 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Three weeks of maceration with short pumping over twice a day for gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : en cuve inox. / In stainless steel vats .



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle un nez franc et agréable de fruits rouges avec de légères notes de thym et de pignons de pin. La bouche présente une belle structure : son élégance et sa force s'équilibrent parfaitement. / This wine reveals a straightforward and pleasing red fruit bouquet with hints of thyme and pine nuts. It offers wonderful structure on the palate, with its elegance and strength in perfect balance.



A TABLE / PAIRING : accompagnera à merveille des viandes rouges et gratins de légumes. Servir chambré à 18°C. Potentiel de garde: 5 ans. / Would be the perfect accompaniment to red meat or vegetable gratins. Serve at room temperature, 18°C. Aging potential: 5 years.

