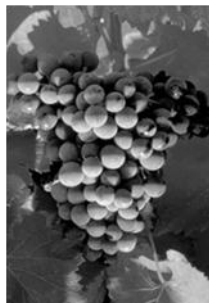




LES VIGNOBLES
FONCALIEU

CHÂTEAU PUICHÉRIC ROSÉ

MINERVOIS
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 : les 15 ha du vignoble du Château Puichéric sont situés au cœur du terroir du Minervois. Terroir privilégié, où l'ardeur du climat méditerranéen est tempérée par la douceur du climat océanique. Vignoble situé sur des terrasses argilo-calcaires à galets roulés. / The 15 ha of the Château Puichéric vineyard are located in the heart of the Minervois terroir. This terroir is in a privileged position, where the passion of the Mediterranean climate is tempered by the gentleness of the oceanic climate. A vineyard situated on limestone-clay terraces with worn pebbles.



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 : pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Débourageage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Direct pressing at low pressure. Storing on the lees for 5-7 days. Cold static clarification. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



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



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle un nez intense de fruits rouges (groseille, fraise) et une bouche onctueuse à la longue finale fruitée. / This wine reveals an intense red fruit nose (currant, strawberry) and is smooth on the palate with a long fruity finish.



A TABLE / PAIRING : idéal avec des grillades, des salades composées ou simplement à l'apéritif. Servir frais à 10°C. / Perfect with barbecued, mixed salads or simply as an aperitif. Serve chilled at 10°C.

