



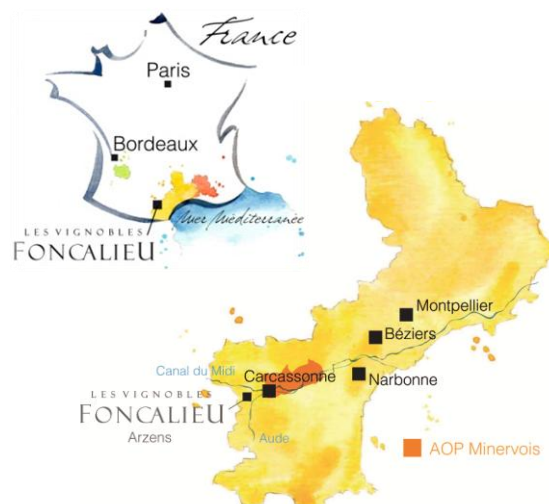
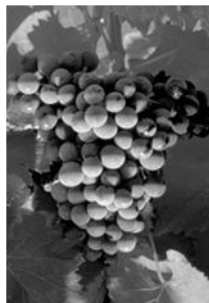
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

CHÂTEAU PUICHÉRIC

ROUGE

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 : 75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre.



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 : 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 intense de petits fruits rouges à l'eau de vie. La bouche, ample et harmonieuse, présente un bel équilibre avec des tanins soyeux et une finale fraîche. / This wine reveals an intense bouquet of red fruit in brandy. Full and well-balanced on the palate, it offers wonderful balance with silky tannins and a fresh finish.



A TABLE / PAIRING : à déguster avec un filet de bœuf grillé ou un plateau de fromages. Servir chambré à 16°C. Potentiel de garde: 5 ans. / Enjoy with a grilled beef fillet or a cheese platter. Serve at room temperature 16°C. Aging potential: 5 years.

