



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

L'AUTANTIQUE

CABERNET SAUVIGNON

PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Depuis des millénaires, le vent d'autan, vent venu du large, caresse le vignoble languedocien de son souffle chaud, façonnant ses vins à l'image de leur terroir : authentique.

For thousands of years the Autan wind blowing in from the sea has been sweeping through Languedoc wine region in hot gusts, shaping the vines in the style of their terroir. In other words, authentic.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Cabernet Sauvignon



TERROIR / SOILS : Argilo-calcaire / clay-limestone



CULTURE / VINE-GROWING : Sélection parcellaire / Selected vine plots



VINIFICATION / WINEMAKING : Vinification traditionnelle, égrappage, fermentation pré fermentaire à froid puis sous température contrôlée (28°C.) / Traditional winemaking techniques, de-stemming and cold maceration before fermentation under temperature control (28°C).



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox / Stainless steel vats



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge grenat. Ce vin révèle au nez des arômes de fruits rouges avec une légère note de vanille. Tanins fins et élégants. / Garnet red colour. This wine reveals red fruit aromas with a slight hint of vanilla. Fine, elegant tannins.



A TABLE / PAIRING : Servez-le chambré (16°-18°C.) sur des viandes grillées ou en sauce (côtes d'agneau au barbecue ou un sauté de veau printanier), ou sur un plateau de fromage (camembert, brie). / Serve at room temperature (16°-18°C) with meat, either grilled or in a sauce (barbecued lamb chops or sautéed lamb), or with a selection of cheeses (Camembert, Brie).



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites