



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

L'AUTANTIQUE

CHARDONNAY

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% Chardonnay



TERROIR / SOILS : Argilo-calcaire, sableux / Clay limestone, sandy



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



VINIFICATION / WINEMAKING : Vendange de nuit afin de préserver l'élégance du cépage. Égrappage, macération pelliculaire à froid, égouttage statique, pressurage pneumatique, débouillage à froid et fermentation avec contrôle des températures (18°C.) / Harvested at night to preserve all the elegance of the grape. De-stemming, cold maceration on the skins, static draining, pneumatic pressing, settling of the must in cold conditions and fermentation with temperature control (18°C).



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox / Stainless steel vats



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe dorée aux reflets verts. Ce Chardonnay révèle une explosion d'arômes fruités et fleuris, alliée à une bouche grasse. / Golden colour with green tints. This Chardonnay is an explosion of fruity and floral flavours combined with a lovely fleshy feel on the palate.



A TABLE / PAIRING : A déguster frais (8°-10°C.) sur des viandes blanches, des poissons et des crustacés ou tout simplement en apéritif. / Serve chilled (8°-10°C.) with white meat, fish or seafood, or all on its own as an aperitif.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites