



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

L'AUTANTIQUE

MERLOT

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% Merlot



TERROIR / SOILS : Argilo-calcaire / Clay-limestone



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



VINIFICATION / WINEMAKING : Vinification traditionnelle, égrappage, fermentation à froid et élevage en cuves. Contrôle des températures. / Traditional winemaking techniques, de-stemming, cold fermentation then matured in vats. Temperature control.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox / Stainless steel vats



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge grenat. Ce vin révèle des arômes intenses et complexes de petits fruits rouges mûrs et d'épices. / Garnet red colour. The wine rolls out intense, complex flavours of ripe red fruit and spices.



A TABLE / PAIRING : Servez-le chambré (16°-18°C.) sur une viande rouge grillée (tournedos), un plateau de fromage (tome de Savoie) et la cuisine méditerranéenne (légumes farcis...) / Serve at room temperature (16°-18°C) with grilled red meat (tournedos steak), cheese (Tome de Savoie) or Mediterranean dishes (stuffed vegetables, etc.)



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites