



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

L'AUTANTIQUE

SYRAH

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% Syrah



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 and then matured in vats. Temperature control.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox / Stainless steel vats



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge profond aux reflets violacés. Un nez charmeur qui exhale le cassis, la cerise et le lilas. Une bouche soyeuse, délicate avec une finale réglissée. / Deep red colour with purplish tints. A charming bouquet of blackcurrant, cherry and lilac. Silky and delicate on the palate with a liquorice finish.



A TABLE / PAIRING : Servez-le chambré (16°-18°C.) Idéal sur la viande d'agneau et de canard ou du fromage de brebis. / Serve at room temperature (16°-18°C). Ideal with lamb, duck or ewe's cheese.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites