

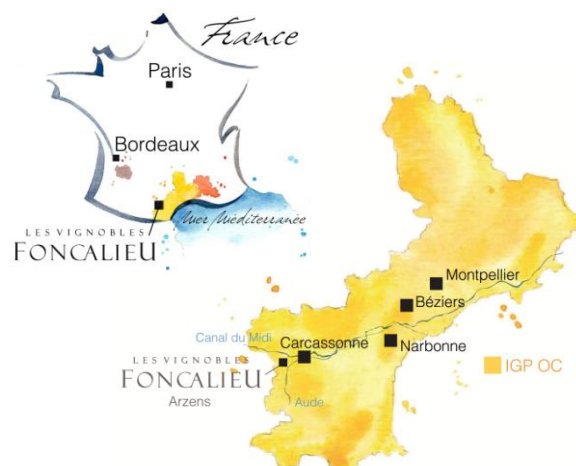


LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LE VERSANT

SYRAH
PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Forte d'une large palette aromatique, cette gamme versatile séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. Thanks to its broad aromatic range, this versatile range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Syrah.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Sud pour cette cuvée. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes du Versant syrah se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Sud près de Maraussan (Languedoc-Roussillon), dont le terroir composé de terres blanches est propice à la culture de la syrah. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The Versant Syrah vines are situated on south-facing hills near Maraussan (Languedoc-Roussillon), where the soil is made up of chalky 'terres blanches' ideal for growing Syrah.



VINIFICATION / WINEMAKING : Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération longue de 3 à 4 semaines avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in temperature controlled stainless steel vats. Long maceration of 3 to 4 weeks with twice daily pumping over. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 8 mois en cuve inox. / 8 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rouge profond aux reflets violette. Nez complexe mêlant des notes fruitées (petits fruits rouges), florales (pivoine) et épicées (poivre blanc, baies de genièvre). Bouche ample et fraîche aux arômes d'écorces d'agrumes et de réglisse, avec des tanins soyeux et une finale cacao. / Deep red colour with dark purple tints. Complex nose combining hints of fruit (small red fruits), flower (peony) and spice (white pepper, juniper berries). Full and fresh on the palate with aromas of citrus peel and liquorice, smooth tannins and a cocoa finish.



A TABLE / PAIRING : Carré d'agneau au romarin, canette rôtie aux girolles, sanglier au miel, fromage de brebis et sa confiture de cerises noires. Servir chambré à 17-18°C. Potentiel de garde : 6 ans. / Rack of lamb with rosemary, roast duck with girolle mushrooms, wild boar with honey, ewe's cheese with black cherry jam. Serve at room temperature 17-18°C. Cellaring potential : 6 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites