

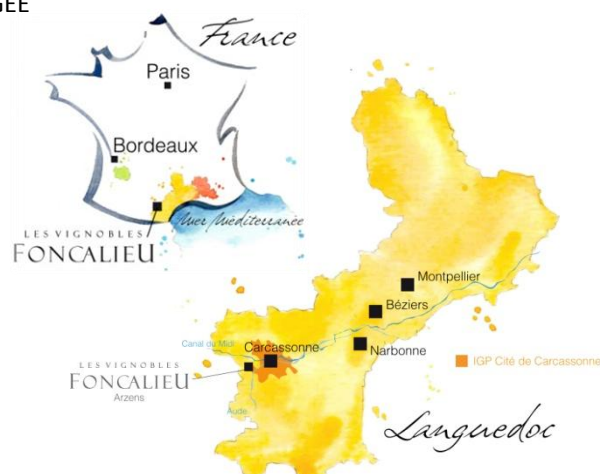


LES VIGNOBLES
FONCALIEU

TRÉSOR CATHARE

CITÉ DE CARCASSONNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



La légende raconte que les derniers Cathares auraient caché un trésor inestimable dans les environs de la Cité de Carcassonne avant de disparaître... Mythe ou réalité, des années de fouilles n'ont pas permis de le découvrir. Avec cette cuvée, puissante et élégante, Les Vignobles Foncalieu invoquent les âges cathare et subliment leur terroir d'origine.

Legend tells that the last Cathars would have hidden a priceless treasure in the vicinity of the City of Carcassonne before disappearing ... Myth or reality, years of excavations have not found out. With this cuvée, powerful and elegant, Les Vignobles Foncalieu invokes the cathar ages and sublimates their original terroir.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Cabernet-Sauvignon.



TERROIR / SOILS : Le terroir de l'IGP Cité de Carcassonne se situe à l'Ouest du Languedoc et du département de l'Aude et s'étend principalement sur les flancs de coteaux qui servent d'écrin, dans un rayon de 20km, autour de la Cité de Carcassonne. Les vignes de Trésor Cathare se trouvent sur le secteur de Conques où la veine calcaire qui le traverse vient se mêler à des sols argileux. Le vignoble bénéficie d'une double influence climatique : le climat méditerranéen, chaud et sec, tempéré par une forte influence océanique originaire de l'Atlantique. Cette harmonie permet d'élaborer un vin fruité, élégant et équilibré. / The terroir of the Cité de Carcassonne PGI lies in the west of the Languedoc, in the Aude area, mainly on hillsides forming a circle with a radius of some 20km around the City of Carcassonne. The vines of "Trésor Cathare" are situated near the village of Conques, where the limestone vein that runs through the land mixes with the clay soil. The vineyard benefits from two different climate influences: the hot, dry Mediterranean climate, softened by the more temperate Oceanic climate from the Atlantic. These harmonious conditions produce an elegant, well-balanced wine brimming over with fruit.



CULTURE / VINE-GROWING : Enherbement naturel maîtrisé pour structurer les sols et limiter naturellement les rendements. / Controlled natural grass cover to structure the soils and limit yields naturally.



VINIFICATION / WINEMAKING : Eraflage et foulage de la vendange. Macération pré-fermentaire à froid de 5-6 jours pour extraire un fruité intense. Fermentation alcoolique et macération de 3 semaines. Fermentation malolactique. / Harvest destemmed and crushed. Macerated in cold conditions for 5-6 days before fermenting to extract intense fruit character. Alcoholic fermentation and maceration for 3 weeks. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : Un élevage subtil sous bois adoucit sa puissance. / Its strength is softened by a subtle ageing in wood.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Puissant bouquet de fruits noirs, de cacao et de poivrons, rehaussé de notes florales et animales. Complexe et riche en bouche, soutenu par une structure remarquable et des arômes persistants. / Powerful bouquet of black fruits, cocoa and peppers, enhanced with floral and animal notes. Complex and rich in the mouth, supported by a remarkable structure and persistent aromas.



A TABLE / PAIRING : A déguster sur un cassoulet ou une gardianne de taureau. Servir entre 17 et 18°C. / The perfect accompaniment to regional favourites such as cassoulet (pork casserole) or gardianne de taureau (beef stew). Serve at 17-18°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites