

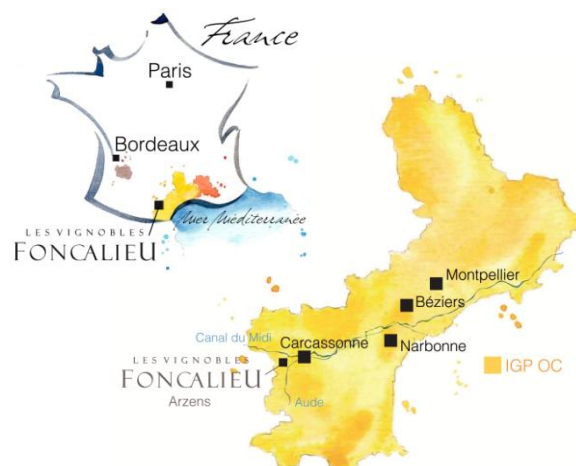


LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# GRISSET

**BLANC**  
**PAYS D'OC**

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Réputés pour leur savoir-faire dans la culture et la vinification du Sauvignon en Languedoc, Les Vignobles Foncalieu souhaitent offrir une palette aromatique toujours plus riche de ce cépage. Ce **Griset** Sauvignon gris apporte une fraîcheur nouvelle et vous étonnera par sa puissance. / Known for their expertise in cultivating and vinifying Sauvignon in the Languedoc, Les Vignobles Foncalieu are aiming to offer an ever richer array of aromas for this variety. This Griset Sauvignon gris brings new freshness.



**CEPAGES / VARIETIES** : 100% Sauvignon Gris



**TERROIR / SOILS** : sols limoneux profonds situés sur le terroir d'Ensérune et Puichéric pour maintenir la fraîcheur aromatique et l'acidité. 2 zones climatiques complémentaires : Ensérune au climat méditerranéen et Puichéric aux influences plus océaniques et exposé au Cers. / Deep loamy soils located in the Ensérune and Puichéric terroirs offering aromatic freshness and acidity. Two complementary climatic zones : Ensérune with a Mediterranean climate, Puichéric with more oceanic influences facing Cers.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Pressurage pneumatique. Stabulation sur bourbes de 7 jours pour extraire les précurseurs d'arômes thiolés. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Work in a reductive atmosphere to preserve the freshness of the aromas. Pneumatic pressing. A seven-day contact with the lees from the must. Cold settling. Alcoholic fermentation in stainless tanks with temperature control.



**ELEVAGE / AGEING** : 5 mois en cuve inox. / 5 months in stainless steel vats.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : nez intense de pamplemousse et de buis aux notes fumées. Bouche suave d'agrumes et longue finale tout en vivacité. / Intense bouquet of grapefruit and boxwood with smoky touches. Soft citrus on the palate with a long lively finish.



**A TABLE / PAIRING** : Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de poissons crus (sushis, ceviche), de coquillages ou d'un Comté. Servir frais à 10°C. / Try as an aperitif or to accompany raw fish, sushi, shellfish or a Comté. Serve chilled at 10°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites