



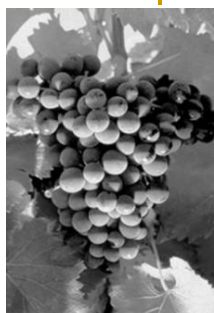
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

L'APOGÉE

2014. ROUGE

SAINT CHINIAN

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



L'histoire que raconte l'Atelier Prestige de Foncalieu est l'histoire d'une poignée de producteurs qui oeuvrent ensemble pour aller toujours plus haut, toujours plus loin dans l'excellence. Sur cette terre de soleil, cette terre du sud de la France, ils ne cessent de choyer leurs parcelles pour nous émouvoir: un travail d'artisan pour sublimer le fruit et créer des vins concentrés, avec une fraîcheur et un équilibre remarquables.

Michel Cazevielle et Sébastien Roubichou n'ont de cesse de choyer leurs parcelles pour aller toujours plus loin, toujours plus haut. A 180 mètres d'altitude, avec une exposition sud-est et à l'abri du vent, les vignes puisent paisiblement leur force, pour nous offrir cette cuvée à son apogée.

6 400 bouteilles produites.



CEPAGES : 70% Syrah et 30% Mourvèdre.



TERROIR : sol composé de grès à reptiles et d'argiles calcaires, sur le terroir du Chaînon de Saint-Chinian. Altitude : 180 mètres. Climat méditerranéen aux influences continentales, offrant une cuvée exceptionnelle par son équilibre et son caractère épicé.



CULTURE : culture raisonnée et sélection parcellaire limitant les rendements (15 hl/ ha).

- Taille en cordon de Royat pour une bonne répartition des grappes.
- Ebourgeonnage afin de limiter les rendements.
- Effeillage pour une meilleure exposition des baies de raisins au soleil.
- Eclaircissage de grappes permettant de sélectionner les raisins les plus qualitatifs.



VINIFICATION :

- **A la réception des vendanges**, système de tri automatique suivi d'un deuxième tri manuel grain par grain sur table à bande et fouloir pendulaire (fouillage des raisins en haut de la cuve juste avant encuvage) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.
- **Macération pré-fermentaire à froid** de 5-6 jours pour une extraction en douceur des pigments et des arômes présents dans la pellicule du raisin.
- **Fermentation alcoolique** en cuves inox thermorégulées de petites contenances (40 à 100 hl) pour une vinification parcellaire.
- **Macération** de 3 à 4 semaines avec pigeages et remontages quotidiens afin d'extraire toute la richesse des raisins, et ce tout en douceur.



ELEVAGE : élevage de 12 mois en barriques de chêne français (70% de barriques neuves, 30% de barriques de deux vins), avec une sélection spéciale grains fins pour travailler sur la longueur et la finesse des vins.



DEGUSTATION : couleur rouge dense et profonde. Nez de petits fruits rouges et noirs bien mûrs (gelée de groseilles), d'eucalyptus et de garrigue (thym, romarin). Une bouche fruitée, puissante et structurée. Une finale longue et épicée.



A TABLE : à partager entre connaisseurs, principalement sur des viandes grillées (rien de tel qu'une pièce de fleur d'Aubrac grillée au feu de bois, un canard à la tapenade ou une souris d'agneau au romarin).

Servir chambré à 17°C.

Potentiel de garde: 10 ans.



75CL - Contient des sulfites