

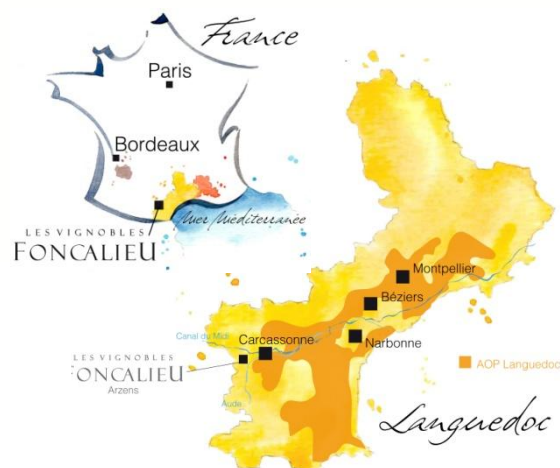


LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# PARADIS SECRET

**LANGUEDOC**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Le Languedoc, ses espaces sauvages, sa nature intacte abritant mille essences dont le parfum délicat de l'emblématique magnolia du Sud de la France ... Paradis Secret est notre interprétation de la délicatesse de nos terroirs.

The Languedoc, its wild spaces, its intact nature sheltering a thousand essences including the delicate perfume of the emblematic magnolia of the South of France ... Paradis Secret is our interpretation of the delicacy of our terroir.



**CEPAGES / VARIETIES :** Syrah, Grenache, Cinsault.



**TERROIR / SOILS :** Climat méditerranéen aux étés chauds et secs et aux automnes, printemps et hivers doux. Très faible pluviométrie, tramontane. Sol argilo calcaire sur demi coteaux exposé est. / Mediterranean climate with hot and dry summers and autumns, springs and mild winters. Very low rainfall, tramontane. Calcareous limestone soil on half hills exposed east.



**VINIFICATION / WINEMAKING :** Traditionnelle en rosé. Pressurage direct. Débourageage au froid. Stabulation des jus et des bourbes pour développer les arômes. Fermentation en cuve inox à température contrôlée. / Traditional in rosé. Direct pressing. Cold static clarification. Stabulation of juices and mud to develop aromas. Alcoholic fermentation in temperature controlled, stainless steel vats.



**ELEVAGE / AGEING :** Elevage sur lies fines, en cuve inox / Ageing on the lees in stainless steel vat.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES :** Robe rose pâle. Les arômes de fruits à chair blanches dominant (pêche / brugnion). Une touche d'agrumes apporte une pointe de fraîcheur en bouche. Vin gourmand et élégant. Finesse, rondeur, bel équilibre, fraîcheur. / Pale pink colour. The aromas of white-fleshed fruits dominate (peach / nectarine) & white blossom. A touch of citrus brings a touch of freshness in the mouth. Tasty and elegant wine. Finesse, roundness, nice balance, freshness.

**A TABLE / PAIRING :** apéritif, tapas, cuisine méditerranéenne, Tempura de gambas, salade d'avocats, carpaccio de coquilles st Jacques aux agrumes. Servir à 10°C. Potentiel de garde: 3 ans. / Aperitifs, tapas, mediterranean cuisine, tempura of prawns, avocado salad, scallop carpaccio with citrus fruits.. Serve at 10°C. Cellaring potential : 3 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites

LES VIGNOBLES FONCALIEU – DOMAINE DE CORNEILLE –  
11290 ARZENS - TEL : 04 68 76 21 68 – FAX : 04 68 76 32 01  
www.foncalieu.com

