



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

GREEN GANG

CONVERSION VERS L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Une poignée de vigneronns s'engage à protéger leur territoire. De leur passion est né le Green Gang à l'origine de cette cuvée 100% bio sourcée et recyclable. Le packaging de Green Gang est bio conçu de la capsule au choix du bouchon, des encres en pigment naturel et du papier. Vous aussi prenez part au changement, rejoignez le Gang, le Green Gang ! / A handful of winegrowers are committed to protecting their territory. From their passion was born the Green Gang which gave birth to this 100% organic sourced and recyclable cuvée. The packaging of Green Gang is bio designed from the capsule to the choice of the cap, natural pigment inks and paper. You too be part of the change, join the Gang, the Green Gang!



CEPAGES / VARIETIES : Cinsault / Grenache



TERROIR / SOILS : terroirs argilo-calcaires baignés de soleil. / Sun-bathed clay-limestone terroirs.



CULTURE / VINE-GROWING : Le vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique avec pour objectif de créer une harmonie entre la vigne, le sol et son environnement direct. / The vines are in organic conversion with the aim of creating harmony between the vine, the soil and the immediate environment.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage direct à faible pression. Débourage statique à froid (48h). Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Direct pressing at low pressure. Static cold settling (48h). Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rose pâle. Nez aromatique, mêlant des notes gourmandes de fruits rouges et des arômes plus fleuris. Bouche équilibrée, rafraîchie par des notes d'agrumes et de fruits à chaire jaune (nectarine). / Pale pink color. Aromatic nose, combining delicious notes of red fruit and more flowery aromas. Balanced palate, refreshed by notes of citrus and yellow pulp fruits (nectarine).



A TABLE / PAIRING : A déguster en apéritif ou avec des plats méditerranéens. Servir frais à 12°C. Serve as an aperitif or with Mediterranean dishes. Serve chilled at 12°C.

