



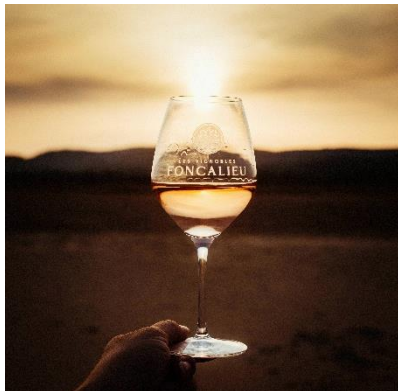
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

ECLAT DE SOLEIL



PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Bénéficiant d'un climat méditerranéen chaud et sec, le Languedoc est baigné par le soleil. Eclat de Soleil incarne le reflet du soleil sur les terres blanches de notre vignoble sur lesquelles le Malbec est cultivé./ Eclat de Soleil embodies the reflection of the sun on the white soil of our Languedoc vineyard on which this Malbec rosé is grown.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Malbec rosé



TERROIR / SOILS : Sol composé d'alluvions composé de gravier, argile et sédiments./ Alluvial soil composed of gravel, clay and sediment



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 (48 hours). Alcoholic fermentation in stainless steel tanks with temperature control.



ELEVAGE / AGEING : 4 mois en cuve inox. / 4 months in stainless steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe assez claire nez intense et concentré de fruits rouges (groseille, fraise, ...), notes florales (pivoine, ...) et quelques notes exotiques (litchi). Bouche explosive, très expressive, très fruitée et gourmande avec une finale typique acidulée et longue. / Clear colour. Intense and concentrated nose of red fruits (redcurrant, strawberry), floral notes (peony) and some exotic notes (lychee). Explosive mouth, very expressive, very fruity and tasty with a typical acidulous and long finish.



A TABLE / PAIRING : cuisine méditerranéenne (poisson sauce provençale, paella de poissons aux fruits de mers ...), apéritif, sur des barbecues, des viandes blanches grillées, des salades. Servir entre 8 et 10°C./ Mediterranean cuisine (fish with Provencal sauce, seafood paella, etc.), aperitifs, barbecues, grilled white meats, salads. Serve at 8 or 10°C



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites