



LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

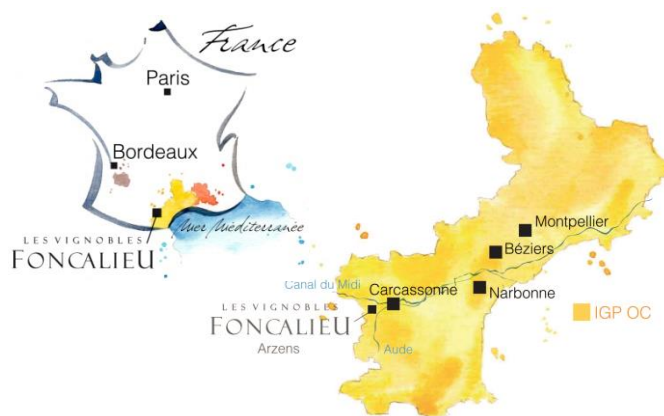
# LE VERSANT



## PINOT NOIR BIO

### PAYS D'OC

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Cette gamme séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation. Notre Versant sauvignon voit le jour en bio ! Un formidable aboutissement qui vient récompenser le travail de nos équipes et de nos vignerons vers une viticulture toujours plus responsable et durable.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. This range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment. Our Versant Sauvignon is now organic! This is a wonderful achievement which rewards the work of our teams and our winegrowers towards increasingly responsible and sustainable viticulture.



**CEPAGES / VARIETIES** : 100 % Pinot noir.



**TERROIR / SOILS** : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Sud pour cette cuvée. Les vignes du Versant Pinot Noir se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Sud, près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol, composé de terres blanches, est propice à la culture du pinot noir. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. The Versant Pinot Noir vines are situated on sunny south-facing hills near Maraussan (Languedoc-Roussillon). The soil, made up of chalky 'terres blanches', is ideal for Pinot Noir.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 2 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Maceration for 2 weeks with 2 short pumpings per day for more gentle extraction. Malolactic fermentation.



**ELEVAGE / AGEING** : 6 mois en cuve inox. / 6 months in stainless steel.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Robe délicate aux teintes grenat. Au nez, des arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais. Bouche élégante et soyeuse aux notes fruitées, fumées et mentholées. / Delicate colour with garnet tones. On the nose, aromas of cherry, wild strawberries and fresh blackcurrant. Elegant and smooth palate with fruity, smoky and minty hints.



**A TABLE / PAIRING** : Apéritif, maquereau pomme à l'huile, steak de thon grillé, volaille rôtie, Brie de Meaux. Servir à 15-16°C. Potentiel de garde : 4 ans. / Aperitifs, mackerel and potatoes, grilled tuna steak, roast poultry, Brie de Meaux cheese. Serve at 15-16°C. Cellaring potential : 4 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites