



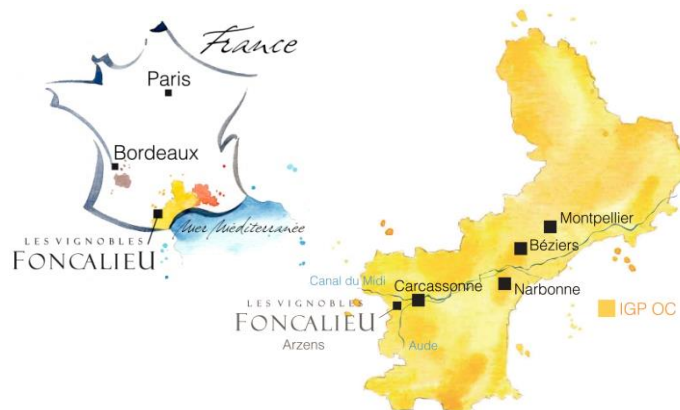
LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# LE VERSANT

## SAUVIGNON BIO

### PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE 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 % Sauvignon.



**TERROIR / SOILS :** Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Nord pour cette cuvée. Les vignes du Versant sauvignon se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Nord près de Puichéric (Languedoc-Roussillon). Le sol est composé de marnes argilo-calcaires qui gardent l'humidité et permettent un bon développement de la végétation. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. The Versant Sauvignon vines are situated on sunny north-facing slopes near Puichéric (Languedoc-Roussillon). The soil is made up of clay-limestone marl which retains humidity so the plant develops well.



**VINIFICATION / WINEMAKING :** Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Work in reducing atmosphere preserves the sparkle of the aromas. Pneumatic pressing. Alcoholic fermentation in stainless steel temperature controlled vats.



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



**DEGUSTATION / TASTING NOTES :** Robe brillante jaune pâle aux reflets verts. Nez intense aux arômes à la fois frais (citron vert, kiwi, buis) et mûrs (poire, fruit de la passion). Bouche empreinte de vivacité se prolongeant sur des notes minérales d'agrumes et de bourgeon de cassis. / Brilliant pale yellow color with green tints. Intense nose with both fresh aromas (lime, kiwi, box) and ripe ones (pear, passion fruit). Palate tinged with brightness lengthening with mineral hints of citrus and blackcurrant buds.



**A TABLE / PAIRING :** Apéritif, poisson grillé agrémenté d'un filet de citron, sushis, gratin d'asperges, Comté. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 3 ans. / Aperitifs, grilled fish with lemon, sushi, asparagus gratin, Comté cheese. Serve at 10°C. Cellaring potential : 3 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites