



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

LE VERSANT

GRENACHE ROSÉ

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Carte blanche à l'artiste illustratrice française Victoria Roussel qui sublime cette édition limitée du Versant Grenache rosé 2021. Inspirée par la nature, le paysage de nos vignobles languedociens et ses collines qui donnent corps au Versant, elle apporte à cet environnement onirique une touche nocturne, sauvage et fantastique. Le Versant c'est une affaire de terres mordues par le soleil, choisies pour obtenir une maturité spécifique par cépage. Ces grains de soleil gorgés d'arômes donnent un vin gourmand et raffiné. / Carte blanche to the French illustrator Victoria Roussel, who enhances this limited edition of Versant Grenache rosé 2021. Inspired by nature, the landscape of our Languedoc vineyards and its hills that give body to the Versant, she brings a nocturnal, wild and fantastic touch to this dreamy environment. The Versant is the fruit of sun-drenched soils, selected to obtain a specific maturity for each grape variety. These sun-blessed grapes, bursting with aromas, give a delicious and refined wine.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Grenache.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Nord pour cette cuvée. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes du Versant grenache se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Nord, près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol est composé de marnes argilo-calcaires qui gardent l'humidité et permettent un bon développement de la végétation développant la fraîcheur aromatique. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The Versant Grenache vines are situated on sunny north-facing hills near Ensérune (Languedoc-Roussillon). The soil is made up of clay-limestone marl which retains humidity so the plant develops well and the aromatic freshness improves.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Débourageage statique à froid (48h). Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Light direct pressing. Stabilization on the deposits for 5 to 7 days. Cold static clarification (48 hours). Alcoholic fermentation in temperature controlled, stainless steel vats.



ELEVAGE / AGEING : 3 mois en cuve inox. Batonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras en bouche. / 3 months in stainless steel vats. Batonnage on the lees to accentuate the plumpness on the palate.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rose pâle aux légers reflets saumonés. Nez délicatement parfumé, mêlant notes gourmandes de fruits rouges (fraise, framboise) et arômes plus fleuris de rose et de fleur d'oranger. Bouche douce et suave, remarquablement équilibrée, rafraîchie par des notes d'écorces d'agrumes. Belle persistance aromatique sur des notes de menthe fraîche. / Pale pink colour with salmon tints. Delicately perfumed nose combining sweet hints of red fruit (strawberry, raspberry) and more floral aromas of rose and orange flower. Sweet and silky palate, wonderfully balanced, enlivened by hints of citrus zest. Lovely long-lasting aromas with hints of fresh mint.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, tapas, soupes froides, viande blanche grillée aux épices, ratatouille, poulet tandoori, tajine de lotte, crumble aux fruits rouges. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 3 ans. / Aperitifs, tapas, cold soups, grilled white meat with spices, ratatouille, tandoori chicken, monkfish tagine, red fruit crumble. Serve at 10°C. Cellaring potential : 3 years.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites