



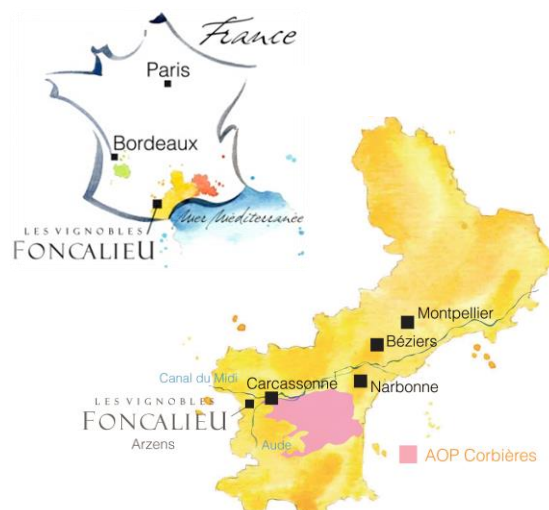
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

VIA NOSTRUM

ROUGE

CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Notre terroir est traversé par une voie romaine : la Via Domitia qui fait partie intégrante de l'histoire de notre région. Nos appellations languedociennes se croisent ainsi. VIA NOSTRUM est notre interprétation de cette route mythique historique à travers notre vignoble et nos parcelles. / Our terroir is crossed by a Roman road: Via Domitia which is an integral part of the history of our region. Our Languedoc appellations thus intersect. VIA NOSTRUM is our interpretation of this legendary historic route through our vineyard and our plots.



CEPAGES / VARIETIES : 70% Syrah; 30% Grenache



TERROIR / SOILS : parcelle située près de Thézan-des-Corbières, face au massif calcaire de la Pinada. Terrains vallonnés composés de marnes, grès et calcaires. Climat méditerranéen chaud et sec. / Plot located near Thézan-des-Corbières, facing the Pinada limestone massif. Hilly terrain composed of marl, sandstone and limestone. Hot and dry Mediterranean climate.



CULTURE / VINE-GROWING : travaux en vert afin de maîtriser les rendements et d'assurer une maturité optimale des raisins. / Green pruning to control yields and ensure maximum grape ripeness.



VINIFICATION / WINEMAKING : fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 3 à 4 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Three to four weeks of maceration with short pumping over twice a day for gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 20% de la cuvée élevés 1 an en fûts de chêne français d'un vin. / 20% of the wine matured for a year in French oak barrels with one previous use.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle un nez franc et agréable de fruits rouges et d'épices. La bouche présente une belle structure de velours : son élégance et sa force s'équilibrent parfaitement. Dominante de fruit noirs avec des notes toastées, cacao, vanillées. / This wine reveals a straightforward and pleasing red fruit bouquet and spices. It offers wonderful velvety structure on the palate, with its elegance and strength in perfect balance. Dominant black fruit with toasted notes, cocoa, vanilla.



A TABLE / PAIRING : accompagnera à merveille des viandes rouges et gratins de légumes. Servir chambré à 18°C. Potentiel de garde: 5 ans. / Would be the perfect accompaniment to red meat or vegetable gratins. Serve at room temperature, 18°C. Aging potential: 5 years.

