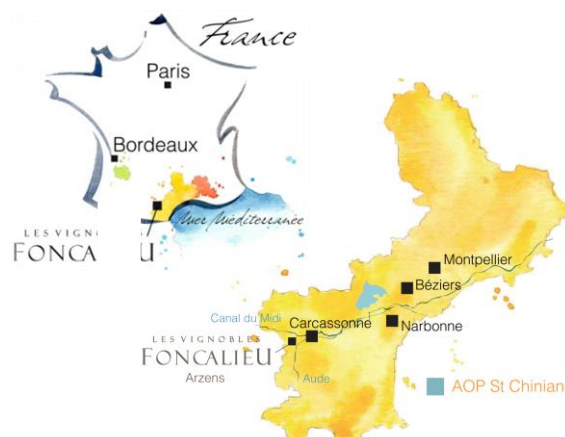




LES VIGNOBLES
FONCALIEU

VIA NOSTRUM ROUGE

SAINT-CHINIAN
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 : 85% Syrah; 15% Grenache



TERROIR / SOILS : vignobles situé sur les plateaux et coteaux argilo-calcaires du Chaînon de Saint-Chinian. Climat méditerranéen chaud et sec. / vineyard situated on the limestone-clay plateaus and hillsides from Chaînon de Saint-Chinian. Hot, dry Mediterranean climate.



CULTURE / VINE-GROWING : travail raisonné à la parcelle et éclaircissage des grappes permettant de maîtriser les rendements et de favoriser la concentration des baies. / Sustainable plot-by-plot cultivation and grape thinning, controlling yields and enhancing grape concentration.



VINIFICATION / WINEMAKING : fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 4 semaines avec des remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Four weeks of maceration with daily pumping over. 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 au nez des arômes de petits fruits noirs et de garrigue. Les fruits rouges éclatent en bouche, surprenante de puissance et de longueur. Belle structure aux tanins enrobés et longue finale épicée aux notes de vanille et de toasté. / On the nose, this wine reveals small black fruit and garrigue aromas. Red fruit explodes on the palate, with surprising length. Wonderful structure with smooth tannins and a long, spicy finish with notes of vanilla and toasted.



A TABLE / PAIRING : déguster sur des viandes rouges grillées, du gibier et des fromages de caractère. Servir chambré à 16°C. Potentiel de garde : 5 ans. / Enjoy with grilled red meat, game or characterful cheeses. Serve at room temperature, 16°C. Aging potential: 5 years.

