



Les Vignobles Foncalieu - Le Versant Grenache

2023

● Languedoc-Roussillon
Pays d'Oc IGP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** : 13°
- **Allergène** : Sulfites

Cépage
Grenache

Tendre et plein



Domaine

Le Versant est issu d'une sélection de parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Nord pour cette cuvée. La maîtrise des rendements se fait 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 une belle fraîcheur aromatique.



Vinification

La vinification comporte un pressurage direct à faible pression, avec stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Le débourageage statique se fait à froid durant 48h. La fermentation alcoolique s'effectue en cuve inox avec contrôle des températures. L'élevage dure 3 mois en cuve inox, avec batonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras en bouche.



Dégustation

Ce vin est paré d'une robe rose pâle aux légers reflets saumonés. Son nez est délicatement parfumé, mêlant des notes gourmandes de fruits rouges (fraise, framboise) et des arômes plus fleuris de rose et de fleur d'oranger. La bouche est douce et suave, remarquablement équilibrée, rafraîchie par des notes d'écorces d'agrumes. Il est d'une belle persistance aromatique, sur des notes de menthe fraîche.



Conseil de service

Le servir vers 10°C à l'apéritif, avec des tapas, des soupes froides, une viande blanche grillée aux épices, une ratatouille, un poulet tandoori, un tajine de lotte, des desserts comme un crumble aux fruits rouges...