

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNOBLES FONCALIEU

Sur tes pas

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Plaines, profonds, légèrement calcaires, terres blanches

Vinification : Travail sous atmosphère réductrice, fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures, macération de 2 semaines avec 2 courts remontages par jour et fermentation malolactique.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 35 000

Élevage : Cuve inox

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Délicate aux teintes grenat.

Nez : Cérise, fraise des bois, cassis frais.

Bouche : Élégante, soyeuse, fruitée, fumée, mentholée.

SERVICE

Température : 15-16°C

Accords mets et vins : Apéritif, maquereau pomme à l'huile, steak de thon grillé, volaille rôtie, Brie de Meaux.

Conditionnement : 75 cl



LES VIGNOBLES FONCALIEU - Domaine de Corneille - 11290 ARZENS
+33 (0)4 68 76 21 68 - marketing@foncalieu.com - lesvignoblesfoncalieu.com