

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNOBLES FONCALIEU Sillages

Couleur : Blanc

Cépage : Alvarinho

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 9€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Sols profonds situés entre le Canal du Midi et l'Étang de Marseillette, afin de préserver la fraîcheur des raisins.

Vinification : Travail sous atmosphère réductrice modérée pour préserver l'éclat des arômes. Pressurage pneumatique. Stabulation sur bourbes de 5 à 6 jours. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 11 900

Élevage : Inox

Certification bjo : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Dorée

Nez : Complexe de fruits à chair blanche et d'épices, aux notes de miel et de coco.

Bouche : Arômes généreux de fruits et bel équilibre tout en fraîcheur.

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Idéal en accompagnement de gambas à la plancha, d'une sole grillée, d'huîtres ou d'une viande blanche.

Conditionnement : 75 cl



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