

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES VIGNOBLES FONCALIEU

Le Versant

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 9,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Marnes, argilo-calcaires

Vinification : Travail sous atmosphère réductrice pour préserver l'éclat des arômes. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 30 000

Élevage : Inox

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 12%

DÉGUSTATION

Robe : Brillante jaune pâle, aux reflets verts.

Nez : Intense aux arômes à la fois frais de citron vert, kiwi, buis et mûres.

Bouche : Empreinte de vivacité se prolongeant sur des notes minérales d'agrumes et de bourgeons de cassis.

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Apéritif, poisson grillé agrémenté d'un filet de citron, sushis, gratin d'asperges, Comté.

Conditionnement : 75 cl



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