



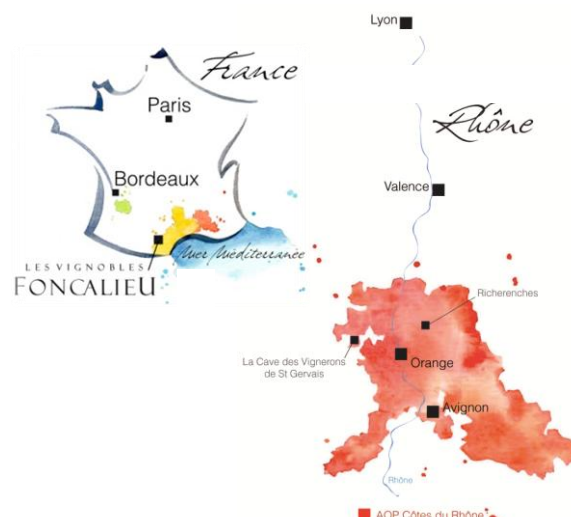
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

RESERVE DE L'ABBÉ

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Les Vignobles Foncalieu en Côtes du Rhône ont bâti la philosophie qui les guide au quotidien: conjuguer l'héritage, le savoir-faire des ancêtres et l'innovation qu'apportent les services techniques du groupe en agronomie et en œnologie. La Réserve de l'Abbé est une sélection de nos meilleurs vins fruités issus de la rive droite du Rhône. L'équilibre et la richesse de cet assemblage proviennent d'un juste équilibre entre deux terroirs millénaires. Dans la grande tradition des Côtes du Rhône, la Réserve de l'Abbé ravira les consommateurs à la recherche d'un vin souple et fruité, agréable à boire dans sa jeunesse.

Les Vignobles Foncalieu in the Côtes du Rhône have built a philosophy that guides them on a daily basis: combine the longstanding expertise of their ancestors with the innovation that the group's technical departments provide in terms of agronomics and oenology. The Réserve de l'Abbé is a selection of our best fruity wines from the right bank of the Rhône. The careful combination of two terroirs where wine has been grown for many centuries gives the wine its rich, balanced flavour. The réserve de l'Abbé carries on the tradition of Côtes du Rhône wines and will delight anyone looking for a supple, fruity young quaffing wine.



CEPAGES / VARIETIES : Grenache, Syrah, Cinsault



TERROIR / SOILS : Le terroir de Saint Victor La Coste comprend des sols sablonneux et des plaines de galets roulés qui donnent des vins fruités et charnus. Composé de terrasses de cailloutis calcaire orientés plein sud, le terroir de Saint Gervais apporte fraîcheur et longueur en bouche. / The Saint Victor La Coste terroir has sandy soils and pebbly plains, giving fruity, fleshy wines. The south-facing, gravely, calcareous terraces of the saint Gervais terroir add freshness and a long finish.



VINIFICATION / WINEMAKING : Eraflage total. Extraction douce par délestages. Cuvaison de 12 à 15 jours. Elevage en cuve pendant 12 mois. Contrôle des températures. / Totally destemmed. Gently extracted by rack and return (délestage). Maceration for 12 to 15 days. Temperature control.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Un vin très aromatique dominé par des notes de fruits rouges (cassis, fraise, mures), et d'épices. Souple et gouleyant. / Very aromatic wine with predominantly red fruit (blackcurrant, cherry, and blackberry) and spicy notes. Supple and light.



A TABLE / PAIRING : A découvrir sur vos viandes blanches, la charcuterie et les fromages à pâte molle (roblochon) ou pâte cuite (Cantal). Servir chambré à 13° - 15°C./ Enjoy with white meats, cured meats and soft cheeses (Roblochon) or cooked cheeses. Leave at room temperature and serve between 13° - 15°C.

