

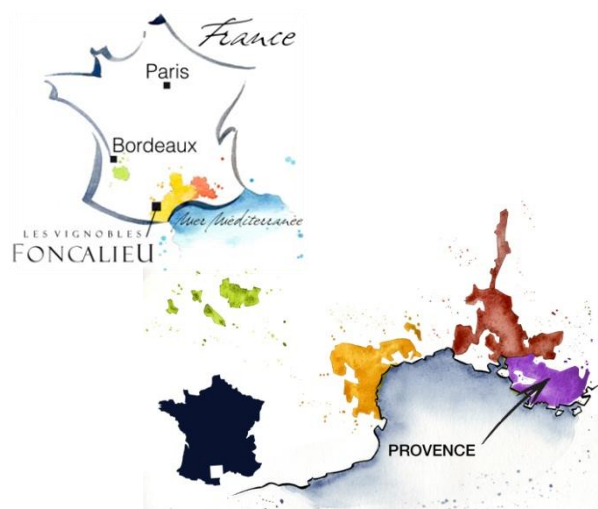


LES VIGNOBLES
FONCALIEU

CHEMIN DE PROVENCE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Les Vignobles Foncalieu vous prennent par la main pour vous faire découvrir, au détour d'un chemin, la Provence. Ses parfums de garrigues, ses paysages fleuris et son terroir riche et ensoleillé qui offrent des vins incroyablement aromatiques, délicatement fruités et parfaitement équilibrés. Les vignes de «Chemin de Provence» sont situées juste au Nord d'Aix en Provence. Baignées par le soleil, elles nous donnent des raisins de caractères parfaitement appropriés pour produire ce vin rosé gorgé d'arômes.

Let Les Vignobles Foncalieu take you on a guided tour of the back roads of Provence with its fragrant Mediterranean scrublands, floral landscapes and its rich and sunny *terroir* that produces incredibly aromatic, delicately fruity and perfectly balanced wines. The "Chemin de Provence" vineyards are situated just north of Aix en Provence. Benefiting from a sun-soaked location, they give us characterful grapes that are ideal for producing this rosé wine bursting with flavours.



CEPAGES / VARIETIES : Grenache noir, Syrah, Cinsault et Cabernet Sauvignon.



TERROIR / SOILS : argilo-calcaire / clay limestone.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe rose pâle. Au nez, cette cuvée chante délicieusement les fruits rouges (framboise, fraise) et les fruits exotiques comme la goyave. La bouche se révèle à la fois charnue, gouleyante et friande et offre un bel équilibre. / Chemin de Provence is a pale rosé by design. In the nose, red fruits like raspberries and strawberries come out with more exotic fruits like guava in the background. In the mouth the palate is fresh and clean, emphasizing ripe strawberries and perfectly balanced acidity.



A TABLE / PAIRING : A boire frais (10-12°C.). Conseillé en accompagnement d'une cuisine méridionale telle une salade niçoise, un gratin d'aubergines, des moules à la crème ou des grillades. / Drink chilled (10-12°C). This wine will work perfectly with Mediterranean cuisine such as salade niçoise, eggplant gratin, mussels in cream sauce or barbecued meat.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites