

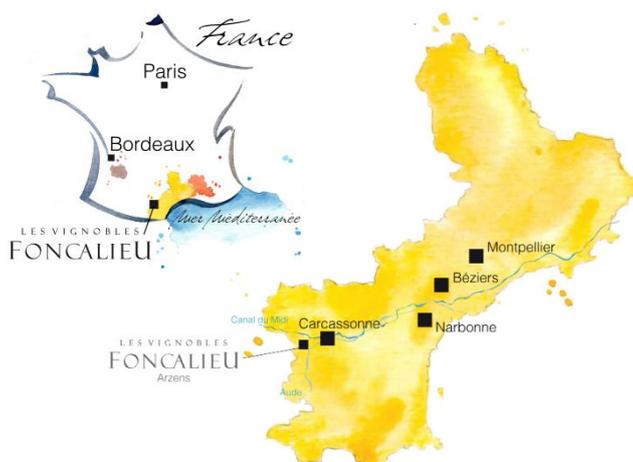


LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# NU.VO.TÉ

VIN DE FRANCE

VIN BIOLOGIQUE



Depuis quelques années, les Vignobles Foncalieu expérimentent la culture de nouvelles variétés de vignes françaises adaptées à notre typicité languedocienne afin de répondre aux enjeux du changement climatique. NU.VO.TÉ est un vin plaisir, respectueux de l'environnement, de la santé des vignerons et du consommateur. Synonyme d'audace et d'innovation, les Vignobles Foncalieu dévoilent la première cuvée issue de parcelles plantées d'une nouvelle variété de vigne française.

In recent years, Les Vignobles Foncalieu have been experimenting with the cultivation of new varieties of French vines adapted to our typicality of Languedoc to meet the challenges of climate change. NU.VO.TÉ is a pleasure wine, respectful of the environment, the health of wine growers and the consumer. Synonymous with boldness and innovation, Les Vignobles Foncalieu unveils the first cuvée from plots planted with a new French vine variety.



**CEPAGES / VARIETIES :** Artaban, Vidoc



**TERROIR / SOILS :** Climat méditerranéen aux étés chauds et secs et aux automnes, printemps et hivers doux. Très faible pluviométrie, tramontane. Sol de gravier légèrement calcaire sur des terrasses. / Mediterranean climate with hot and dry summers and autumns, springs and mild winters. Very low rainfall, tramontane. Slightly calcareous gravel soil on terraces.



**CULTURE / WINEGROWING :** Taille de formation. Le vignoble est conduit en agriculture biologique avec pour objectif de créer une harmonie entre la vigne, le sol et son environnement direct. Formation pruning. The vines are tended using organic methods with the aim of creating harmony between the vine, the soil and the immediate environment.



**VINIFICATION / WINEMAKING :** Récolté de nuit. Pressurage direct pneumatique. / Fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle des températures. Fermentation malolactique réalisée à la suite pour apporter de la gourmandise et de la rondeur. / Harvested at night. Direct pneumatic pressing. Alcoholic fermentation in stainless steel vats under temperature control. Malolactic fermentation carried out afterwards to give the wine its fullness and roundness.



**ELEVAGE / AGEING :** Elevage sur lies fines en cuve inox. / Aged on fine lees in stainless steel vats.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES :** Couleur pétale de rose pâle. Vin expressif aux arômes de pêches blanche, d'agrumes, quelques notes exotiques comme le litchie. Souplesse, rondeur et gourmandise en bouche. / Pale rose petal hue. An expressive wine with aromas of white peach, citrus fruit and some tropical notes like lychee. The palate is supple, rounded and satisfying.



**A TABLE / PAIRING :** A déguster en apéritif ou avec des plats méditerranéens. Servir frais à 12°C./ Serve as an aperitif or with Mediterranean dishes. Serve chilled at 12°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites