



LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# LES FONTANELLES

CHARDONNAY

**PAYS D'OC**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Le vignobles de notre cuvée Desvignes est situé à Cazoul dans l'Hérault. C'est un terroir typiquement méditerranéen avec un climat chaud et ensoleillé. /The vineyards of our Les Fontanelles cuvée are located in Cazoul in the Hérault . It is a typically Mediterranean terroir with a warm and sunny climate .



**CEPAGES/ VARIETIES** : 100% Chardonnay



**TERROIR/ SOILS** : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. /Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



**VINIFICATION/ WINEMAKING** : Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Pneumatic pressing. Cold static clarification on the lees. Alcoholic fermentation in stainless steel vats.



**ELEVAGE/AGEING**: Cuve inox/ Stainless steel vat



**DEGUSTATION/ TASTING NOTES**: Robe aux reflets paille et or. Nez aromatique d'amande grillé, de miel et de fruits murs. Bouche gourmande et généreuse avec des notes toastées apportant une finale riche et longue aux arômes de noix de coco. / Straw and gold colour Aromatic nose of toasted almond, honey and ripe fruit, pear Generous and greedy mouth with toasted notes bringing a rich and long finish with coconut aromas.



**ACCORDS/ TABLE PAIRING**: Idéal en apéritif, avec un poisson au beurre blanc ou une tarte aux poires Servir frais entre 10 et 12 C°./ Ideal as an aperitif, with fish with white butter sauce or a pear tart Serve between 10 and 12 C°.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites