

FONJOYA

VIGNERONS AUDACIEUX

La Farande

IGP

Pays d'Hérault - Mont Baudile

Nos petits villages de l'Hérault connaissent le sens du mot partage notamment grâce aux nombreuses festivités organisées tout au long de l'année et encore largement empreintes d'une identité locale (pailhasses, fanfares...). Elles sont souvent l'occasion de déguster les merveilles dont recèlent nos caves alors laissez-vous emporter par La Farande au cœur du balèti («bal populaire» en occitan) dont les notes légères et fraîches vous invitent à entrer dans la danse pour des moments empreints de convivialité et de partage.



TERROIR

Terroir argilo-calcaire.



(CÉPAGES)

Chardonnay, Chenin, Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Sauvignon, Vermentino et Viognier.



DÉGUSTATION

La robe est jaune or avec des reflets verts. Au nez les arômes de fleurs et de fruits blancs viennent se mêler à des notes d'agrumes. La bouche est ample et équilibrée.



TEMPÉRATURE / GARDE

À boire rapidement à 7-8°C.



ACCORDS

Salade d'endives à la fourme, maquereaux grillés, légumes en béchamel.



«UNE FARANDOLE
DE (CÉPAGES) POUR UN
VIN BLANC COMPLEXE
ET AROMATIQUE SANS
RIEN SACRIFIER DE SA
BUVABILITÉ...»

« ACTEUR VITIVINICOLE INCONTOURNABLE DE LA RÉGION OCCITANIE, FONJOYA RÉUNIT
LE TALENT ET L'AUDACE DE VIGNERONS ENGAGÉS POUR L'AVENIR »

5 avenue Noël Calmel 34725 St Saturnin de Lucian Tél +33 (0)4 67 96 61 52 - Fax +33 (0)4 67 88 60 13

WWW.FONJOYA.COM