

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)

Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Merlot et Mourvèdre.



DÉGUSTATION

Jolie robe rouge aux reflets violines. Le nez est intense et dominé par des arômes de mûre, cassis et framboise. La bouche est ronde, soyeuse et on y retrouve l'élégant mariage des fruits noirs et des épices.



TEMPÉRATURE / GARDE

À boire dans ses premières années à 16-18°C.



ACCORDS

Escalope de veau grillée, risotto aux champignons.

«LA RICHESSE ET
L'INTENSITÉ DES
ARÔMES MAGNIFIÉES
PAR UN ÉQUILIBRE
IRRÉPROCHABLE...»



« 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