



Domaine
de
FOURNAS



CHARDONNAY
PAYS D'OC



TERRES PRÉCIEUSES

Domaine
de
FOURNAS



TERRES PRÉCIEUSES

Domaine de FOURNAS

ADN DE LA MARQUE DNA OF THE BRAND



TERRES PRÉCIEUSES

Des terroirs uniques, des cuvées de caractère, un savoir-faire transmis de génération en génération.

Chaque vin produit par les vignerons de Vinadeis sont autant d'histoires qui racontent des terroirs mythiques de la région du Languedoc. La gamme Terres Précieuses offre une palette riche et variée de vins de caractère, généreux et conviviaux, à l'image des hommes et des femmes qui les produisent. Des vins d'émotion, de sensations aux couleurs profondes, aux parfums envoûtants, aux matières soyeuses... des vins précieux, uniques et inoubliables.

Unique terroirs, exceptional cuvee, a know-how acquired over generations.

Each wine produced by the Vinadeis winegrowers is a story that tells the story of the mythical terroirs of the Languedoc region. The Terres Précieuses range offers a rich and varied range of wines of character, generous and friendly, just like the men and women who produce them.

Wines of emotion, of sensations with deep colours, bewitching perfumes... precious, unique and unforgettable wines.

LE DOMAINE THE ESTATE

Le Baron Francois-Régis de Fournas est le descendant d'une longue lignée de propriétaires. Le Domaine de Fournas appartenant à sa famille depuis 1437, couvre 80 hectares de vignes plantées dans un sol caillouteux, sur des terrasses argilo-calcaires exposées au sud. Des archives témoignent que depuis toujours, vignes et oliviers ont été les ressources principales de la propriété. François-Régis De Fournas et son épouse, Claire, s'efforcent de produire des vins qui traduisent l'expression des terres du Minervois et vous proposent aujourd'hui une de leur plus grande cuvée.

Baron François-Regis de Fournas is descended from a long line of owners. Domaine de Fournas has been in the family since 1437. It covers 80 hectares of vines planted in stony soil on south-facing clay-limestone terraces. The archives show that vines and olive groves have long been the domaine's primary resources. François-Regis de Fournas and his wife Claire strive to produce wines that rect the expression of the Minervois land.

Domaine de FOURNAS



MARQUE
BRAND Terres Précieuses

DOMAINE
ESTATE Domaine de Fournas

MILLÉSIME
VINTAGE 2019

APPELLATION
APPELLATION IGP Pays d'Oc

CÉPAGE
VARIETAL Chardonnay

NOTES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES Belle robe jaune pâle, le nez est intense, sur des notes fruitées telles que l'abricot ou l'ananas ainsi que des notes florales et épicées. La bouche est onctueuse, avec un beau volume et une finale vive et fraîche.

Beautiful pale yellow color, the nose is intense, on fruity notes such as apricot or pineapple as well as floral and spicy notes. The palate is smooth, with a nice volume and a lively and fresh finish

ACCORDS METS & VINS
FOOD PAIRING Idéal avec une salade composée, un poisson cuisiné ou un plateau de fromages.

Ideal with a mixed salad, cooked fish or a cheese platter.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
SERVING TEMPERATURE Servir à 10 - 12°C.

Serve at 10 - 12°C.

VIGNOBLE
VINEYARD Vignes cultivées sur le terroir des Mourels, terroir chaud et précoce situé à l'est du Minervois.

Vines cultivated on the Mourels terroir, a warm and precocious terroir located to the east of the Minervois

TYPE DE SOL
SOIL TYPE Argilo-calcaire

Clay-limestone

PROCÉDÉ DE VINIFICATION
VINIFICATION PROCESS Très belle maturité aromatique, vendange mécanique, éraflée et égrappée. Pressurage direct, vinification en cuve inox thermorégulée, pas de fermentation malolactique.

Very good aromatic maturity, mechanical harvest, destemmed and destemmed. Direct pressing, vinification in thermoregulated stainless steel vats, no malolactic fermentation.

ÉLEVAGE
AGEING Cuve béton

Concrete tank

POTENTIEL DE GARDE
AGING POTENTIAL 1-3 ans

1-3 years

ANALYSE
ANALYSIS

Alcool <i>Alcohol</i>	14 %	pH <i>pH</i>	3.55
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3 g H ₂ SO ₄ /l	Sucre résiduel <i>Residual sugar</i>	< 2 g/l



MATIÈRE SÈCHE
DRY MATERIAL

VISUEL VISUAL	BOUTEILLE BOTTLE	BOUCHON CORK	CAPSULE CAP	ETIQUETTE LABEL
	<p>BX Lux Natura 75 cl D 72 H 313 mm Poids / Weight : 1.30 kg</p>	<p>3ème naturel Marquage personnalisé / <i>3rd Natural Personalized marking</i> D 24 x H 49 mm</p>	<p>Complexe alu Marquage personnalisé / <i>Complex personalized marking</i> D 29.5 x H 55 mm</p>	<p>Etiquette / <i>Front Label</i> : Adhésive L 80 x H 90 mm Contre étiquette / <i>Back Label</i> : Adhésive L 70 x H 90 mm</p>

LOGISTIQUE
LOGISTIC

VISUEL VISUAL	CARTON CASE	NOMBRE D'UNITÉS NUMBER OF UNITS	CARTONS / COUCHE CASES / LAYER	COUCHES / PALETTE LAYERS / PALLET	CARTONS / PALETTE CASES / PALLET	POIDS PALETTE PALLET WEIGHT	PALETTE PALLET
	<p>6 x 75 cl L 323 x P 245 H 166 mm Poids / Weight : 8.20 kg</p>	<p>594</p>	<p>11</p>	<p>9</p>	<p>99</p>	<p>836 kg</p>	<p>Europe L 800 x P 1200 x H 1664 mm</p>