



CHÂTEAU PINENC ROUGE

MINERVOIS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Avec sa sélection de Châteaux & Domaines, Collection Languedoc, Les Vignobles Foncalieu s'inscrivent dans une mission de valorisation du patrimoine viticole du Sud de la France. Un engagement fort, guidé au quotidien par une philosophie : conjuguer l'héritage, le savoir-faire des vignerons et l'expertise qu'apportent les services techniques en agronomie et en œnologie. Une alliance exceptionnelle, révélant une collection de vins authentiques et raffinés, et une aventure qui se révèle avant tout humaine.

With its Châteaux & Domaines Languedoc selection, Vignobles Foncalieu is embarking upon a mission to promote the South of France's winemaking heritage. A strong commitment, with a single philosophy guiding daily work: combining heritage, winemakers' savoir-faire and the expertise of agronomy and oenology technical services. This is an extraordinary alliance revealing a collection of authentic, refined wines and what proves to be above all a human adventure.



CEPAGES / VARIETIES : 65% Syrah, 20% Carignan, 15% vieux Grenache.



TERROIR / SOILS : situées sur les terrasses argilo-calcaires à galets roulés au coeur du Minervois, les vignes du Château Pinenc s'épanouissent dans un milieu naturel privilégié, entre pins, romarins et genévriers. / Situated on limestone-clay terraces with worn pebbles at the heart of Minervois, the Château Pinenc vines flourish in a privileged natural environment amid pines, rosemary and juniper.



CULTURE / VINE-GROWING : raisonnement des pratiques à la parcelle, travail du sol inter-rang et taille courte favorisant une limitation des rendements. / Yield control.



VINIFICATION / WINEMAKING : fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 3 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Three weeks of maceration with short pumping over twice a day for gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : en cuve inox. / In stainless steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : ce vin révèle un nez de mûre et d'épices aux notes fraîches d'eucalyptus. La bouche est souple, tendre et parfumée de petits fruits rouges. / This wine reveals a bouquet of blackberry and spice with fresh eucalyptus notes. It is supple and tender on the palate, perfumed with small red fruit.



A TABLE / PAIRING : A déguster avec des plats épicés, de la charcuterie et des grillades. Servir à 16-18°C. Potentiel de garde: 5 ans. / Enjoy with spicy dishes, cold meats and barbecues. Serve at 16-18°C. Aging potential: 5 years.

