



CHÂTEAU AGNEL

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 : 80% Syrah, 20% vieux Grenache noir.



TERROIR / SOILS : Les vignes du Château Agnel, exposées plein sud sur des terrasses argilo-calcaires à galets roulés, bénéficient d'un climat ensoleillé propice à une maturation harmonieuse des raisins. / The vines of Château Agnel, facing due south on limestone-clay terraces with worn pebbles, enjoy a sunny climate conducive to balanced grape ripening.



CULTURE / VINE-GROWING : Travaux en vert afin de maîtriser les rendements et d'assurer une maturité optimale des raisins. / Green pruning to control yield and ensure maximum grape ripeness.



VINIFICATION / WINEMAKING : Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 4 semaines avec 2 délestages en début de fermentation puis des remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Four weeks of maceration with two rack and returns at the beginning of fermentation followed by daily pumping over. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Ce vin révèle un nez expressif et friand de gelée de groseille et de figue fraîche. La bouche est délicieusement charnue, alliant élégance et puissance. / This wine reveals an expressive, fresh and fruity bouquet of redcurrant jelly and fresh fig. It is deliciously full-bodied on the palate, combining elegance with power.



A TABLE / PAIRING : A déguster avec une fricassée de champignons, un coq au vin ou un civet de lièvre. Servir chambré à 18°C. Potentiel de garde : 5 ans. / Enjoy with a mushroom fricassee, coq au vin or hare stew. Aging potential: 5 years.

