



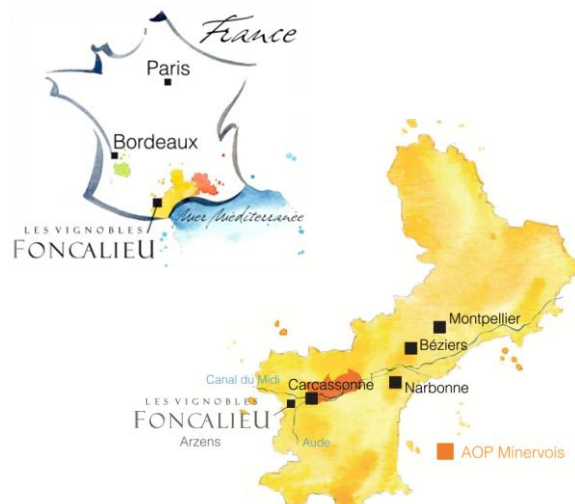
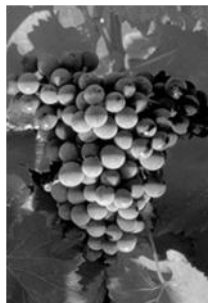
LES VIGNOBLES  
**FONCALIEU**

# CHÂTEAU AGNEL RÉSERVE

## 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 vigneron 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. Sélection de la cuve la plus riche, la plus intense et la plus apte au vieillissement. / 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. Selection of the most intense vat offering the best suitability for aging.



**ELEVAGE / AGEING** : 30% de la cuvée est élevée en fûts de chêne français d'un vin. / 30% of the wine aged in French oak barrels with one previous use.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Ce vin révèle au nez des arômes de violette, de réglisse et d'épices. La bouche, charnue et puissante, dévoile des notes de chocolat noir et d'eucalyptus sur fond de cerise burlat. Remarquable longueur tout en fraîcheur. / On the nose, this wine reveals violet, liquorice and spice aromas. Full-bodied and powerful on the palate, it unveils dark chocolate and eucalyptus notes over a Burlat cherry base. A remarkably long and fresh finish.



**A TABLE / PAIRING** : idéal avec du gibier, une côte de boeuf grillée et des fromages de caractère. Servir chambré à 18°C. Potentiel de garde : 8ans. / Perfect with game, grilled rib of beef or characterful cheeses. Serve at room temperature, 18°C. Aging potential: 8 years.

