



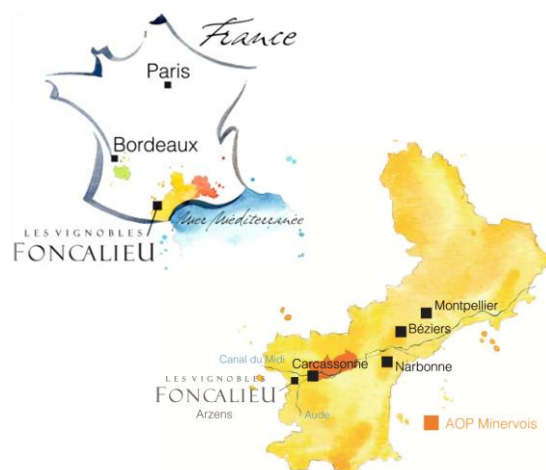
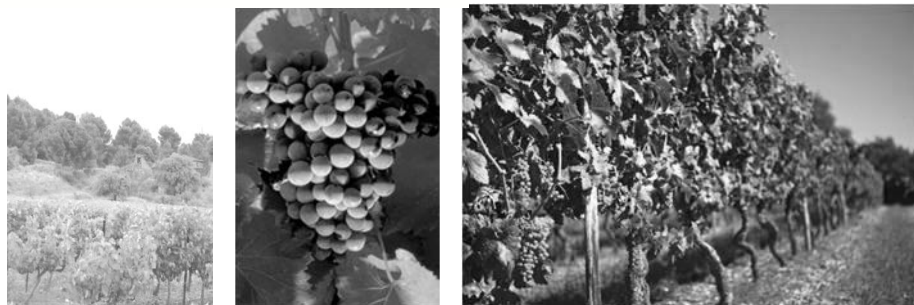
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

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.

Le Château Pinenc a été fondé en 1810 par la famille Pinenc. C'est sur la fin du XIX^{ème} siècle que le commandant Hippolyte Pinenc a permis la mise en valeur du domaine viticole, s'épanouissant sur le terroir minervois. Plus de 200 ans après, les familles Roturier et Barrière, héritières de la famille Pinenc, gèrent le domaine, marquant ainsi la continuité et l'attachement d'une famille à un grand vin.

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.

Château Pinenc was founded in 1810 by the Pinenc family. It was towards the end of the 19th century that Captain Hippolyte Pinenc set about developing the vineyards planted in the soils of the Minervois appellation. Over 200 years later, the estate is managed by the Roturier and Barrière families, the descendants of the original owners, who are carrying on the family's commitment to producing a great wine.



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 22 ha de 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 22 ha of Château Pinenc's 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.

