



Région : Languedoc  
Roussillon



Millésime : 2016



Appellation : Vin de France



Cépages : 33% Petit  
Verdot, 34% Syrah, 33%  
Grenache noir



Alcool : 14%

Le vigneron vous en parle :

Couleur rouge franche aux reflets rubis.

Une intensité aromatique dès le premier nez, reposant sur un socle de fruits rouges et noirs (mûre et cassis) accompagnés d'arômes plus complexes de réglisse. En bouche, l'attaque est ample et enveloppante. La structure est très enrobée dans un ensemble croquant, très en rondeur et très long.

Les tanins pourtant jeunes sont étonnamment fondus. La complexité des arômes se retrouve dès l'attaque avec un fruité très présent encore plus affirmé qu'au nez, participant à la complexité et au charme de l'ensemble.



— DOMAINE L'ANQUEVEN —

LE SOUFFLE DES ANGES

«A l'An que ven» signifie en occitan, «A l'an prochain» C'est ce que disait Urbain, le grand-père de Frédéric, lors des moments importants pour sa famille. Il espérait ainsi que tous resteraient unis et plus nombreux d'année en année. Il a su transmettre son amour de sa région, le Languedoc, sa passion de la terre, le respect de la nature et la générosité.

L'Anqueven c'est aussi la « dimension temps » du vin. Le temps qui se respecte indépendamment de tout. Bien loin de notre société de l'immédiateté, le vin s'accorde le privilège de nous obliger à respecter chaque étape de son élaboration : la floraison, la maturité des fruits, la fermentation, la bonification. Ce n'est pas nous qui décidons, nous nous ouvrons à la nature pour la laisser nous donner ce qu'il y a de meilleur, avec le temps qu'il faut.

Le Domaine de l'Anqueven est donc né de la passion de Frédéric Fages, fils et petit-fils de viticulteurs. En 2016, soutenu par son père, Henri, il a repris une partie des vignes familiales et a fondé une cave particulière. Entouré de proches, de professionnels et de passionnés qui ont su l'accompagner, il a ainsi créé un vin à la hauteur de son envie et de son exigence.



[contact@laclefdesvins.com](mailto:contact@laclefdesvins.com)

06 31 65 37 16