



**Le Domaine de l'Anqueven** a été fondé en 2016 par **Frédéric Fages**, jusqu'à lors chef d'entreprise dans le digital et qui a décidé de poursuivre son rêve en reprenant une partie des vignes familiales et en créant une **cave particulière**. Il a souhaité limiter la gamme de ses vins à une seule cuvée de chaque couleur pour privilégier l'exigence et l'originalité.

Sa volonté est de produire des vins de **qualité**, en adéquation avec la nature, et avec respect pour l'environnement. La production est faite avec de **petits rendements**, en utilisant des produits naturels et des méthodes manuelles pour la culture de la vigne.

Les vendanges sont réalisées à la main également, et le travail par gravité est privilégié.

Le domaine est certifié **Agriculture Biologique** depuis 2020.

« **A l'An que ven** » signifie en occitan, « **A l'an prochain** ».

Une attention particulière est accordée au respect du temps nécessaire pour chaque étape de l'élaboration d'un vin. Chaque cépage est vinifié individuellement, dans le plus grand respect des phases naturelles de maturation.

Les assemblages sont tardifs et un vieillissement en cuve permet de parfaire les arômes du vin.



*“Laissons la nature nous donner le meilleur.  
Prenons le temps de bien faire...”*



# Le Souffle des Anges

Vin rouge



**Cépages** : Petit Verdot, Syrah, Grenache noir, Carignan

**Terroir** : Argilo-Calcaire, Villafranchien

**Degré** : 14% Vol

**Vignes en Agriculture Biologique** : Certification Ecocert février 2020

Pas d'herbicides ni de pesticides de synthèses, engrais organiques et non d'origine chimique. Vendanges manuelles.  
Rendement moyen : 30 HI/Ha

**Vinification** naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Chaque cépage est vinifié séparément.

**Élevage** en cuves inox. Vin non filtré et non collé.

Léger sulfitage avant mise en bouteille pour la protection du vin (dose 2 fois inférieur aux normes AB).

## Dégustation :

**Couleur** rouge franche aux reflets rubis.

**Le nez** impressionne par son côté explosif et fruité, on retrouve également quelques notes épicées et poivrées.

**En bouche**, ce sont toujours les fruits rouges mûrs qui dominent, avec beaucoup de gourmandise liés aux arômes de framboise et de mûre. Les tanins sont souples et donnent une véritable fraîcheur au vin.

**Accord mets et vins** : Ce vin peut s'apprécier aussi bien à l'apéritif que sur un repas. De par son côté fruité, il se mariera très bien à des viandes blanches ou rouges, et également à des plats végétariens ou de la cuisine asiatique. Il pourra aussi accompagner fromages à pâte molle et croûte fleurie, ainsi que des desserts chocolatés.

A servir entre 16 et 18 °C.

## Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl

Magnum cirés à la main 150 cl

**Millésimes disponibles à la vente** : 2018, 2019, 2020



**Domaine l'Anqueven**

34230 ADISSAN - France

Frédéric FAGES : 06 59 34 27 86 - [frederic@lanqueven.com](mailto:frederic@lanqueven.com) - [www.lanqueven.com](http://www.lanqueven.com)



# L'Envol des Anges

Vin blanc



**Cépages** : Vermentino

**Terroir** : Argilo-Calcaire

**Degré** : 13,5% Vol

**Vignes en Agriculture Biologique** : Certification Ecocert février 2020

Pas d'herbicides ni de pesticides de synthèses, engrais d'origine organique et non chimique. Vendanges manuelles.  
Rendement moyen : 50 Hl/Ha

**Vinification** naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Léger sulfitage pour bloquer la fermentation malolactique et protéger le vin de l'oxydation (dosage final 2 fois inférieur aux normes AB).

**Élevage** partiel en cuve inox et en barriques de chêne français de 2 ans. Vin non filtré et non collé.

**Dégustation** :

**Couleur** or vert.

**Le premier nez** est essentiellement basé sur des fruits de type pêche blanche ou abricot, avec quelques notes florales qui participent à sa complexité.

**En bouche**, on retrouve une belle acidité avec un côté fruité dominant mais complexifié par des notes légèrement boisées apportés par l'élevage en barrique, qui apporte également une rondeur et une longueur en bouche au vin.

**Accord mets et vins** : Ce vin est avant tout un blanc de gastronomie, qui se mariera très bien avec des poissons de Méditerranée, comme des rougets en papillote, mais également en accompagnement d'une volaille ou d'une côte de veau. Il peut aussi se déguster en apéritif ou accompagner avec délice les fromages à pâte pressée cuite comme un Comté ou un Beaufort. A servir entre 11 et 12 °C pour les repas.

**Formats disponibles** :

Bouteilles 75 cl

Magnum cirés à la main 150 cl

**Millésimes disponibles à la vente** : 2020



**Domaine l'Anqueven**

34230 ADISSAN - France

Frédéric FAGES : 06 59 34 27 86 - [frederic@lanqueven.com](mailto:frederic@lanqueven.com) - [www.lanqueven.com](http://www.lanqueven.com)

# La Promesse des Anges

Vin Rosé



**Cépages** : Petit Verdot, Grenache noir

**Terroir** : Argilo-Calcaire, Calcaire

**Degré** : 14% Vol



**Vignes certifiées en Agriculture Biologique** : pas d'herbicides ni de pesticides de synthèses, engrais d'origine organique et non chimique. Vendanges manuelles. Rendement moyen : 45 Hl/Ha

**Vinification** naturelle avec essentiellement des procédés physiques, sans ajouts de produits, pour révéler tout le potentiel du terroir. Léger sulfitage pour bloquer la fermentation malolactique et protéger le vin de l'oxydation (dosage final 2,5 fois inférieur aux normes AB).

**Élevage** en cuves inox. Vin non filtré et non collé.

## Dégustation :

**Couleur** rose pâle.

**Le premier nez** bien expressif est centré sur des notes de pêche de vigne avec un peu d'exotisme (arômes très fins de pamplemousse).

**En bouche**, les influences des deux cépages offrent un équilibre à la fois frais et rond. L'attaque est gourmande sur un côté très fruité comme au nez, avec une finale délicate d'une grande longueur.

**Accord mets et vins** : ce vin est avant tout un rosé de gastronomie, qui conviendra très bien aux plats d'été : il accompagnera à merveille les poissons grillés, les viandes à peine rosées, les desserts aux fruits frais. A servir entre 11 et 12 °C pour les repas. Se déguste également à l'apéritif avec des toasts de tapenade verte ou des olives, à une température inférieure, entre 9 et 10 °C.

## Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl

Magnum cirés à la main 150 cl

## Millésimes disponibles à la vente :

Magnums 2020 - Bouteilles et Magnums 2021



**Domaine l'Anqueven**

34230 ADISSAN - France

Frédéric FAGES : 06 59 34 27 86 - [frederic@lanqueven.com](mailto:frederic@lanqueven.com) - [www.lanqueven.com](http://www.lanqueven.com)

