

Château d'Agel

Récolte

Bouteille n°



Château d'Agel

Le vignoble se situe sur l'aire d'appellation Minervois, au pied de la Montagne Noire et du Causse de Saint Jean de Minervois, sur la petite commune d'Agel.

Terroir et climat

Sélection des meilleures parcelles situées sur le plateau de Cazelles à 180 mètres d'altitude, au lieu-dit « Caudios-Haut ». Le sol est constitué d'éclats calcaires durs.

Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud et sec..

Cépages : Syrah 65%, Grenache noir 30%, Mourvèdre 5%.

Degré : 15% Vol.

Taille et rendement

Taille en cordon de Royat sur les Grenache et les Syrah.

Rendements faibles de 15 à 20 hl/ha.

Vinification

Cette cuvée très confidentielle a été élaborée pour la première fois pour les vendanges 2008.

Récolte manuelle à maturité phénolique avec un tri sévère à la parcelle.

Vinification intégrale en barrique (chêne français). La mise en bouteille a lieu un an avant la commercialisation.

Dégustation

Le vin est brillant, sa robe est profonde, sombre, aux nuances grenat légèrement cuivré. La forte personnalité de cette cuvée d'exception se révèle d'ores et déjà au nez par sa puissance, sa noblesse et sa complexité ; on assiste là à un joli mariage entre le raisin savoureux et la barrique de chêne, avec son cortège d'arômes où se mêlent la griotte et l'iode, le pain grillé avec une nuance vanillée, et aussi la figue fraîche, le pruneau d'Agen, la muscade, la menthe et la giroflée En bouche, le tanin s'impose avec charisme, on a de l'amplitude et du velouté, du volume ; l'ensemble est capiteux et le support empyreumatique revient en finale avec du cachou, du pain d'épices, de l'amande grillée...

Très joli vin encore en devenir.

Benoît HUCHIN œnologue des Laboratoires d'Oenologie DUBERNET dégustation début 2011.

Alliance gastronomique

Il mettra en valeur toute belle pièce de viande rouge et accompagnera tous repas gastronomiques.

Servir à 15, 16°C. Ouvrir une heure avant le service ou mettre en carafe.

Temps de Garde : 5 à 10 ans et plus



SAS CHATEAU D'AGEL

«Les Crozes 34210 AGEL FRANCE «

Tél.: 00 33 (0)4 68 91 37 74 Fax : 00 33 (0)4 68 91 12 76

Email : contact@chateaudagel.com Web : www.chateaudagel.com