



## CHATEAU D'AGEL CUVÉE AGELLUM

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**

Terrasses d'alluvions et de galets sur une partie du vignoble en bordure de la Cesse. Eclats calcaires sur le Causse de Cazelles.  
Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud et sec.

**Cépages** : Carignan de vieilles vignes 35%, Grenache noir 35%. Syrah 30%

**Degré** : 14.5 % Vol.

### **Taille et rendement**

Taille en gobelet classique sur ces très vieilles vignes de plus de 40 ans : pour exemple, le Maccabeu a été planté en 1956.  
Rendement : 40 à 45 hl/ha.

### **Vinification**

Récolte mécanique.  
Vinification traditionnelle avec des cuvaisons de 15 à 20 jours.  
En début de vinification nous effectuons des remontages et délestages puis un pigeage journalier.  
Partiellement élevé en fût de chêne pendant 6 mois avant mise en bouteilles

### **Dégustation**

Belle robe rubis profonde, aux reflets noirs.  
Nez intense, très mûr (chocolat, pain toasté, confiture de cerise et mûre).  
Bouche charnue, pleine mais sans aucune sécheresse.  
Finale persistante et délicatement vanillée.

### **Alliance gastronomique**

Sur des viandes grillées, des fromages et autres repas sympas.  
A servir un peu frais.

**Temps de Garde** : 5 à 6 ans



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](mailto:contact@chateaudagel.com) Web : [www.chateaudagel.com](http://www.chateaudagel.com)