



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 85%, Grenache noir 15%.

Degré : 15% Vol.

Taille et rendement

Taille en cordon de Royat sur les Grenache et les Syrah.
Rendements faibles de 20 à 25 hl/ha

Vinification

Récolte manuelle de la vendange bien mûre avec tri à la parcelle.

Vinification traditionnelle avec des cuvaisons longues de 25 à 30 jours.

En début de fermentation, nous effectuons des remontages et délestages puis un pigeage journalier.

Logement précoce en fûts de chêne neufs et élevage pendant 13 mois.

Nous avons produisons cette cuvée uniquement les grandes années et en très petite quantité.

Dégustation

La robe est profondément pourpre. Le nez a beaucoup d'ampleur et de caractère. Le boisé, très élégant et chaleureux, est bien relayé par une très grande complexité aromatique : pain grillé, moka, chocolat, fruits frais (cassis framboise, groseilles). Tout cela est le témoignage d'une concentration forte mais jamais écrasante. La bouche est tendre et veloutée. Les tanins murs sont très bien intégrés et d'une qualité rare qui fait la marque des grands vins. Finale très longue et agréable. « Un Minervois tout en dentelle selon le guide Gilbert et Gaillard 2012 note de 90/100 »

Alliance gastronomique

Il mettra en valeur toute belle pièce de viande rouge grillée, ou tout autre plat gastronomique.

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

Temps de Garde : 8 à 10 ans, voir 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