



Château d'Agel

Caudios

AOP Minervois

Note du Vigneron

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 qui se trouve dans le "Parc naturel régional du Haut Languedoc".

Issu de parcelles situées sur le terroir de Cazelles dont le sol est principalement constitué d'éclats calcaires. Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud.

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

Rendements faibles de 30 à 35 hl/ha.

Cépage

Syrah, Grenache Noir

Culture et Vinification

Récolte manuelle de la vendange à maturité optimale avec tri à la parcelle.

Vinification traditionnelle avec des cuvaisons de 25 à 30 jours. Élevage 12 mois en fût de chêne d'un ou deux vins.

Note de dégustation

Intense robe brillante soutenue avec une couleur grenat aux nuances violines. Nez complexe avec une palette aromatique variée, entre puissance et fraîcheur : petits fruits noirs (mûre, cassis), notes grillées et balsamiques (lavande, romarin, ciste). Bouche aromatique et tonique très dynamique sur des tanins fermes, fondus, très grenus. Finale longue et persistante très aromatique.

"On apprécie l'association du fruit et des parfums d'élevage. Un style moderne, net et réussi" (Guide Gilbert et Gaillard).

Temp de Garde : 7 à 8 ans

A déguster avec des viandes rouges grillées, du fromage ou du gibier.

Servir à 16-17°C.

