Château d'Agel

IN EXTREMIS

AOP Minervois

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

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".

CÉPAGES

Grande majorité de Syrah, Grenache noir.

SOL ET CLIMAT

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

TAILLE ET RENDEMENT

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

VINIFICATION

Récolte manuelle des raisins à maturité optimale avec tri à la parcelle. Vinification traditionnelle avec des cuvaisons longues de 25 à 30 jours. Logement précoce en fûts de chêne en majorité neufs et élevage pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

La robe est profondément pourpre. Le nez a beaucoup d'ampleur et de caractère. Le boisé très élégant et chaleureux est relayé par une très grande complexité aromatique : pain grillé, moka, chocolat, fruit frais (cassis, framboise, groseille).
La bouche est tendre et veloutée. Les tanins mûrs 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" (Guide Guilbert et Gaillard).

TEMPS DE GARDE

8 à 10 ans.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Il mettra en valeur toute belle pièce de viande rouge grillée ou tout autre plat gastronomique.
Servir à 16-17°C.

Château d'Agel