

Château d'Agel

CAUDIOS

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

Maccabeu, Grenache blanc, Vermentino.

SOL ET CLIMAT

Terrasses d'alluvions et de galets roulés.
Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud et sec.

TAILLE ET RENDEMENT

Taille en gobelet classique sur cette très vieille vigne, le Maccabeu a été planté en 1956.

Taille en cordon de Royat sur les autres cépages.

Rendements faibles de 40 à 45 hl/ha.

VINIFICATION

Récolte à maturité aromatique. Cueillette manuelle avec un tri soigné à la parcelle, traitement rapide du raisin : égrappage et pressurage direct, clarification légère des jus. Fermentation alcoolique lente, une partie se faisant en fût de chêne de 400L et une autre en cuve. Blocage de la fermentation malolactique et élevage sur lies avec bâtonnage. Stabilisation par collage et filtration avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle, presque transparente aux reflets verts. Nez très expressif, très frais, balsamique (fleur de lavande), finement grillé, exotique (bergamote, ananas frais). La bouche est onctueuse et rebondit sur de la vivacité. Longue finale sur la pêche blanche.

TEMPS DE GARDE

6 à 7 ans.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

A déguster avec des tapas, poisson en sauce, viande blanche ou volaille.



Château d'Agel