

Château d'Agel

LES BONNES

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

Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan vieilles vignes.

SOL ET CLIMAT

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 ET RENDEMENT

Taille en gobelet classique sur le Carignan.
Taille en cordon de Royat sur les Grenache, les Syrah et les Mourvèdre.
Rendements faibles de 40 à 45 hl/ha.

VINIFICATION

Récolte partiellement manuelle de la vendange à maturité optimale avec tri à la parcelle.
Vinification traditionnelle avec des cuvaisons de 20 à 30 jours. Élevage 8 mois en cuve avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Belle robe jeune aux reflets violines.
Nez intense de fruits mûrs (cassis, cerise noire et framboise). Bouche charnue bien équilibrée aux parfums typés jeunes et frais qui en font un Minervois facilement accessible à tous les palais.
Finale sur le fruit avec beaucoup de fraîcheur.

TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

A déguster avec des tapas et viandes grillées, charcuteries et fromages.
Servir à 14-16°C.



Château d'Agel