

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

Cinsault, Syrah, Grenache

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 une parcelle de Cinsault d'une trentaine d'année.

Rendements 45 à 50 hl/ha.

VINIFICATION

Récolte manuelle et pressurage direct des raisins avec une fermentation à température contrôlée.

Mise en bouteille précoce.

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un rosé très pâle et d'une grande brillance. Le nez est sur le fruit avec une pointe d'épices. D'une attaque vive, le vinificateur a su garder une grande fraîcheur en harmonie avec la structure car ce rosé a du caractère : il est puissant et vineux. Une bouche intense, fraîche et très fruitée. Un rosé de caractère et de plaisir.

CONSEIL DE SERVICE

Servir bien frais à 10°C.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

De l'apéritif aux plats de résistance, ce vin accompagnera aussi bien poissons que viandes grillées ainsi que tout légume.



Château d'Agel