

Château d'Agel

VENUSTAS

Vin de France

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

100% Syrah.

SOL ET CLIMAT

Cette cuvée est issue d'une parcelle spécialement sélectionnée située sur le terroir de Cazelles, composé uniquement d'éclats calcaires. Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud.

VINIFICATION

Notre cuvée Venustas est issue de notre meilleur terroir sur le plateau de Cazelles sur une parcelle de cépage 100% Syrah. Nos grappes sont sélectionnées avant vendange pour obtenir une maturité optimum. La vinification est intégralement en barrique de 400L sur une période de 2 mois et demi, l'élevage en fût dure de 8 à 10 mois.

DÉGUSTATION

Le vin est brillant aux nuances grenat légèrement cuivrées. Le nez de cette cuvée exclusive (400 bouteilles par an) est aussi puissant que complexe. En bouche se mêlent des saveurs de pain d'épices, de vanille mais aussi de fruits rouges. L'ensemble est velouté, ample et capiteux. Le tannin s'équilibre parfaitement.

TEMPS DE GARDE

5 à 10 ans voire plus.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Se déguste avec une belle pièce de viande rouge telle qu'une côte de boeuf maturée.
Servir à 16-17°C.



Château d'Agel