

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

Maccabeu, Roussanne, 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 partiellement manuelle de la vendange avec tri à la parcelle. Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation à température contrôlée. Mise en bouteille précoce pour garder la fraîcheur.

DÉGUSTATION

Jolie robe d'un jaune pâle aux reflets paille.

Nez minéral expressif avec des arômes de fruits à chair blanche et de fleurs printanières. Bouche fruitée, fraîche, délicate et tout en finesse.

Très bel équilibre où se répondent gras et vivacité. Les arômes sont complexes et variés grâce à cet assemblage de cépages à forte personnalité. Une finale avec un fraîcheur persistante.

TEMPS DE GARDE

2 à 3 ans.

ALLIANCE GASTRONOMIQUE

A déguster en apéritif avec des poissons ou des fromages doux.

Servir bien frais à 10-12°C.



Château d'Agel