

# Château d'Agel

# GRENU ORANGE

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

Grenache Gris

## 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 cordon de Royat.

Rendements faibles de 35 à 40 hl/ha.

## VINIFICATION

Pour élaborer un vin orange, les raisins macèrent avec toutes leurs parties solides (les pépins, la peau, et la pulpe). Les composants de la peau et de la rafle libèrent alors des pigments et des tanins, qui confèrent au vin cette couleur si particulière. En clair le vin orange est vinifié comme un vin rouge, le grenache gris macère pendant 7 jours, pour obtenir la juste dose de tannins sans exagération d'extraction.

## DÉGUSTATION

Sa robe est brillante et ambré. La bouche est fraîche avec des arômes sur les agrumes ( pamplemousse ) et une finale de caractère avec une pointe d'amertume. Très sec et délicatement amer en finale, il exhale des arômes d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches.

## TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans.

## ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Ce vin saura vous accompagner dès apéritif, avec des poissons ou encore des plats aux saveurs exotiques et épicés. Agréable également avec des viandes blanches , des fromages coulants ou des desserts finement sucrés et acidulés. Servir légèrement frais à 14-16°C.



Château d'Agel