

Château d'Agel "Caudios" AOP Minervois Rouge 2020

19,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Decanter World Wine Awards Argent, Concours des Vignerons Indépendants Argent, Vinalies Internationales Argent

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un monstre de complexité, de classe et d'élégance. Franchement, ne ratez pas une seule occasion d'en déguster !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah - Grenache Noir

Élevage

Elevage 12 mois en fûts de chêne d'un ou deux vins

Vinification

Issu de parcelles situées sur le terroir de Cazelles dont le sol est principalement constitué d'éclats calcaires.

Récolte manuelle de la vendange à maturité optimale avec tri à la parcelle. Vinification traditionnelle avec des cuvaisons longues de 25 à 30 jours.

Démarche Environnementale

Certifié Haute Valeur Environnementale

Palmarès

Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendants

style="color:#000000;font-family:Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif;font-size:11px;font-style:normal;font-weight:400;letter-spacing:normal;text-indent:0px;text-transform:none;white-space:normal;word-spacing:0px;background-color:#fafbc;">

Médaille d'Argent au Decanter World Wines Awards 2023

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Internationales 2022

Histoire de la Cuvée

Nom de la parcelle

Accords Mets & Vins

Gigot d'Agneau, Côte à l'Os grillée, Ris de Veau

Dégustation

Intense robe brillante soutenue avec une couleur grenat aux nuances violine. Nez complexe avec une palette aromatique variée, entre puissance et fraîcheur : notes confites de petits fruits noirs (mûre, cassis), notes grillées et balsamiques (lavande, romarin, ciste).
Bouche aromatique et tonique, très dynamique sur des tanins fermes, fondus, très grenus. Finale longue et persistante très aromatique

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

7-8 ans