Château d'Agel "Caudios" AOP Minervois Rouge 2023



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
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 !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois
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.

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: #fafbfc;">

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