Château d'Agel "Les Bonnes" AOP Minervois Blanc 2025



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois
Coup de Cœur: oui
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Roussanne, Macabeu, Vermentino (ou Rolle), Grenache Blanc
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'un des plus beaux blancs de notre Appellation sur ce millésime."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Terrasses d'alluvions et de galets roulés. Récolte partiellement manuelle de la vendange avec tri à la parcelle. Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation à température contrôlée. Mise en bouteilles précoce pour garder la fraîcheur.

Histoire de la Cuvée

Lieu-dit "Les Bonnes"

Accords Mets & Vins

Flan de courgette, Tarte au saumon, Ceviche de maquereau

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

Température de Service

12-13°c

Potentiel de Garde

2-3 ans