Château d'Agel "Grenu" AOP Minervois Rouge 2023

16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours Général Agricole de Paris Argent
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Attention : très très addictif !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Élevage 8 mois en cuve avant mise en bouteille

Vinification

Vinification traditionnelle : Récolte partiellement manuelle de la vendange à maturité optimale avec tri à la parcelle. Les raisins sont égrappés et fermentés de façon traditionnelle dans des cuves béton durant 25 à 30 jours.

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Onglet de bœuf cuit aux sarments de vigne, pluma ibérique à la plancha, charcuterie fumée.

Dégustation

Sa robe brillante et ses larmes sur le verre annoncent un vin tout en rondeur. Nez épicé, cerise typique du grenache. Excellent équilibre avec des tanins fondus (que l'on dit grenus, d'où le nom de la cuvée), élégants, gouleyants et très souples. On aurait pu l'appeler généreux tant la maturité du raisin donne cette souplesse et finesse en bouche. Une finale longue et persistante réglissée.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans