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



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Rosé de gastronomie, évidemment capable de vous combler à l'apéritif, mais diablement efficace lorsqu'il s'agit d'accompagner une belle table.""

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Le premier facteur de qualité d'Agel, ainsi que sa force, s'appelle le terroir. Aux yeux des spécialistes, et depuis longtemps déjà, les environs du village d'Agel sont considérés parmi les meilleurs du Languedoc. Le second facteur de qualité réside dans l'état sanitaire et la maturité optimale des raisins lors de la cueillette.

Terrasses d'alluvions et de galets roulés. Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud et sec.

Récolte manuelle et pressurage direct des raisins avec une fermentation à température contrôlée. Mise en bouteilles début février.

Histoire de la Cuvée

Le vignoble se situe sur l'aire d'Appellation Minervois, au pied de la Montagne Noire et du Causse de St Jean de Minervois, sur la petite commune d'Agel. Cette dernière se trouve au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc

Accords Mets & Vins

Flan courgette/chèvre, Carpaccio de Saumon, Soupe Petits Pois/Coco, saucisson au cèpes

Dégustation

Jolie robe d'un rosé très pale et d'une grande brillance. Le nez est sur le fruit avec une pointe d'épices. D'une attaque vive, le vinificateur a su garder une grande fraîcheur en harmonie avec la structure, car ce rosé a du caractère : il est puissant et vineux

Température de Service

12/13°c

Potentiel de Garde

1-2 ans