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



11,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 2
Degré: 14°, 14
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Le Minervois par excellence, très représentatif de l'Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

8 mois en cuve Inox avant embouteillage

Vinification

Issu de parcelles situées sur le Terroir de Cazelles dont le sol est principalement constitué d'éclats calcaires. Climat méditerranéen classique marqué par un hiver doux et chaud.

Récolte partiellement manuelle de la vendange à maturité optimale avec tri à la parcelle. Vinification traditionnelle avec des cuvaisons de 20 à 30 jours. Élevage 8 mois en cuve avant mise en bouteille.

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;">
Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Internationales 2022

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Magret séché, saucisse de foie, escargots au grill, chaource fermier.

Dégustation

Belle robe jeune aux reflets violines. Nez intense de fruits mûrs (cassis, cerise noire et framboise). Bouche charnue bien équilibrée aux parfums typés jeunes et frais qui en font un Minervois facilement accessible à tous les palais. Finale sur le fruit avec beaucoup de fraîcheur.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

5-6 ans