Château d'Agel "In Extremis" AOP Minervois Rouge 2020



31,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours Mondial de Bruxelles Argent
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un volume monstre pour ce vin qui contentera les amateurs de vins pleins et opulents."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (logement précoce en fûts de chêne neufs et élevage pendant 12 mois)

Vinification

Récolte manuelle des raisins à maturité optimale avec tri à la parcell

e. Vinification traditionnelle avec des cuvaisons longues de 25 à 30 jours

Histoire de la Cuvée

Sélection des meilleures parcelles situées sur le terroir de Cazelles dont le sol est prin cipalement constitué d'éclats de calcaires. Climat médite rranéen classique marqué par un hiver doux et un été chaud.

Accords Mets & Vins

Epaule d'agneau confite, ris de veau, pied de cochon pané, brie de Meaux truffé

Dégustation

La robe est profondément pourpre. Le nez a beaucoup d'ampleur et de caractère. Le boisé très élégant et chaleureux est relayé par une très grande complexité aromatique : pain grillé, moka, chocolat, fruit frais (cassis, framboise, groseille). La bouche est tendre et veloutée. Les tanins mûrs sont très bien intégrés et d'une qualité rare qui fait la marque des grands vins. Finale très longue et agréable.

Température de Service

16-17°c
- Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessive ment dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d’ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

10-15 ans