

Château d'Agel AOC Minervois Rouge 2017



49,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Puissant

Couleur: Rouge

Millésime: 2017

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Compagnon de table idéal pour des repas de bons vivants : riches et généreux."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Grenache, syrah

Élevage

Barrique

Vinification

Récolte manuelle à maturité phénolique avec un tri sévère à la parcelle. Vinification intégrale en barrique (chêne français) avec cuvaisons de 60 à 70 jours. La mise en bouteille a lieu un an avant la commercialisation

Agriculture Biologique

Agriculture conventionnelle

Palmares

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée très confidentielle a été élaborée pour la première fois pour les vendanges 2008. Elle est issue de deux parcelles spécialement sélectionnées, situées sur le terroir de Cazelles, composé uniquement d'éclats calcaires

Accords Mets & Vins

Agneau champvallon, truffade, boudin au grill, camembert au lait cru

Dégustation

La forte personnalité de cette cuvée d'exception se révèle d'ores et déjà au nez par sa puissance, sa noblesse et sa complexité ; on assiste là à un joli mariage entre le raisin savoureux et la barrique de chêne, avec son cortège d'arômes où se mêlent la griotte et l'iode, le pain grillé avec une nuance vanillée, et aussi la figue fraîche, le pruneau d'Agen, la muscade, la menthe et la giroflée

Température de Service

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

Potentiel de Garde

10-15 ans

